

Süßes / Backen / Kinder / super schnell /

Kaiserschmarrn

Ich glaube, es gibt eine Milliarde verschiedener Möglichkeiten, einen Kaiserschmarrn zuzubereiten. Und dieses Rezept hier entspricht bestimmt nicht dem traditionellen Originalrezept, denn es ist halt meine ganz eigene Version. Mein Motto bei Kaiserschmarrn lautet: hauptsache fluffig! Und das ist dieser Kaiserschmarrn allemal. Und als i-Tüpfelchen gebe ich den Zucker nicht einfach mit in den Teig, sondern erst zum Ende in die Pfanne. So legt sich eine feine Karamellschicht um den Kaiserschmarrn. Ich kenne kein Kind, das nicht begeistert war von dem Schmarrn. Und irgendwie kenne ich auch keinen Erwachsenen.

Zutaten für 2 Portionen

- 100 gr - Mehl
- 150 ml - Milch
- 2 - Eier
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 EL - brauner Zucker
- 2 EL - Butter

Zubereitung:

1. Das Eiweiß vom Eigelb trennen.
2. Das Eigelb, die Milch, den Vanillezucker und das Mehl zu einem Teig verrühren.
3. Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen und unter den Teig heben.
4. Die Butter in eine Pfanne geben und den Teig hinzugeben. Für ca. 2 min erst von der einen Seite, dann von der anderen Seite braten. Den Teigfladen auseinanderzupfen und den braunen Zucker überstreuen und kurz karamellisieren lassen.
5. Mit Ahornsirup, Puderzucker oder Vanillesauce servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia