

Kaiser-Schmarrn

Für 6-8 Portionen

500 ml Milch	250 g Mehl	40 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone, ungespritzt	9 Eier
50 g Butter	40 g Zucker	

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Milch mit dem Mehl, Zucker, Vanillemark und der Zitronenschale glatt rühren. Die Eier aufschlagen und in den Teig geben. Alles mit dem Holzlöffel locker verrühren.

Eine große Pfanne mit der Butter und dem restlichen Zucker auf den Herd stellen und erwärmen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kaiserschmarrn-Masse in die Pfanne geben und eine Minute lang auf dem Herd erwärmen.

Anschließend in den Backofen auf den zweiten Einschub von unten stellen und 20 bis 25 Minuten backen. Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen und in der Pfanne kurz nachbraten lassen.

Johann Lafer am 30. April 2016