

Kaiserschmarrn

Für 2 Portionen

200 g Mehl	80 g Zucker	350 g Milch
1 Prise Salz	5 Eier	100 g Butter
1 EL Puderzucker		

Mehl mit 1 EL Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen und mit der Milch verrühren. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen in einer Schüssel leicht verkleppern (Eiweiß und Eigelb soll vermischt sein, die leicht wabbelige Struktur des Eiweißes darf aber nicht zerstört werden!) und anschließend vorsichtig mit der Mehl- Milch-Mischung vermengen. 1 EL Butter in einer ofenfesten (!) Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, $\frac{1}{2}$ des Teigs hineingeben, stocken lassen, bzw. den Teigboden leicht braun braten, jetzt mit einer Spachtel oder einem Pfannenwender vierteln. Die Viertel wenden, die Pfanne komplett auf der mittleren Schiene in den auf 180°C Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion vorgeheizten Backofen schieben und ca. 5 Minuten backen, bis der Teig richtig aufgeht und eine hellbraune Farbe annimmt. Den gebackenen Schmarrn aus der Pfanne auf ein Blech stürzen, mit dem restlichen Teig genauso verfahren, bis beide Portionen gebacken sind. Die fertig gebratenen „Schmarrn-Pfannkuchen“ mit einer Gabel zerpfücken. 2 EL Zucker mit ein wenig Wasser in einer großen Pfanne hell karamellisieren bzw. einkochen lassen, 2 EL Butter mit hineingeben, den Kaiserschmarrn hineingeben, durchschwenken und die Schmarrnstücke karamellisieren lassen. Anschließend auf eine Platte stürzen, 2 Minuten ruhen lassen, auf 2 Teller verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Alexander Herrmann am 24. April 2014