Fluffiger Kaiserschmarren

Stufe 1

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten:

70 g Butter
3 Stck. Eier
120 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker
zum Bestreuen Puderzucker
zum Bestreuen Zimt

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in gusseisen schwarz, 4,8 L

KitchenAid Handrührer rot

Küchenprofi Einhand Mehlsieb

Le Creuset Alumini um-Antihaft-Pfanne flach

Cilio Wender Toscana Olivenholz

Herbaria Zimt, gemahlen

Dr. Oetker Puderzu ckerstreuer

ASA Dessertteller Saisons denim

koziol Rührschüssel-Set MIXXX

1

Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen.

2

Circa 50 g der Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei schwacher Hitze erhitzen. Sie sollte flüssig sein, aber nicht braun werden.

3

Eigelb mit Vanillezucker, Zucker und Salz mit einem Handrührer schaumig aufschlagen und dann nach und nach die Milch und das Mehl abwechselnd dazu geben. Zum Schluss noch die flüssige Butter unterrühren und den Teig kurz ruhen lassen.

4

In dieser Zeit nun das Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel komplett unter den Teig heben. Nur leicht rühren und auch keinen Schneebesen verwenden, sonst geht die Fluffigkeit verloren.

5

Restliche 20 g Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und dann den Teig dazu geben.

6

Wenn er am Boden goldbraun ist (einfach mit einem Spatel anheben), den Teig vierteln und die Stücke wenden.

7

Diese dann mit Puderzucker bestreuen und zum Karamellisieren erneut wenden. Danach diese Seite mit Puderzucker bestreuen und wieder wenden.

8

Sobald der Zucker auf der zweiten Seite auch karamellisiert ist, den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke zupfen, servieren und nochmal mit Puderzucker & Zimt bestreuen.

Wer möchte, kann den Teig noch mit gesplitterten Mandeln oder Rosinen verfeinern. Die Rosinen einfach vorher eine halbe Stunde in erwärmten, braunen Rum einlegen und durchziehen lassen. Die Mandeln in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten und dann zusammen mit den Rosinen unter den Teig heben.