

## Kaiserschmarrn - schnell & einfach

### Zutaten für 3 Portionen:

- 300 ml Milch
- 75 ml Mineralwasser
- 125 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 30 g Zucker (funktioniert aber auch zuckerfrei)
- 2 EL Rosinen (30 Minuten in Wasser oder Apfelsaft einweichen)
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder gemahlene Vanille)
- 1 Prise Salz



### Für die Pfanne

- 2 EL Butter

### Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

1. Trenne zuerst die Eier.
2. Verrühre das Mehl mit der Milch, dem Mineralwasser, dem Eigelb, dem Zucker und einer Prise Salz.
3. Schlage das Eiweiß steif.
4. Hebe das steifgeschlagene Eiweiß dann behutsam unter den Teig. Wer Rosinen mag, der rührt diese nun auch unter.
5. Erhitze einen Esslöffel Butter in einer Pfanne und gib die Hälfte des Teiges hinein.

6. Lasse ihn stocken, wende ihn und backe ihn kurz von der anderen Seiten.
7. Teile ihn mit deinem Kochlöffel dann in größere Stücke und backe sie weiter, bis sie knusprig sind.
8. Serviere den Kaiserschmarren klassisch mit Puderzucker oder Apfelmus. Auch Vanillesosse, Kirschgrütze oder frische Früchte passen wunderbar dazu.

## Alternativ: Teig-Zubereitung mit dem Thermomix

1. Trenne die Eier.
2. Setze den Schmetterlingsaufsatz ein. Schlage das Eiweiß im Mixtopf 5 Minuten auf Stufe 3 zu Eischnee. Nimm den Schmetterlingsaufsatz heraus. Fülle den Eischnee um.
3. Gib das Mehl mit der Milch, dem Mineralwasser, dem Eigelb, dem Zucker und der Prise Salz in den Mixtopf und verrühre alles 30 Sekunden auf Stufe 4.
4. Hebe das geschlagene Eiweiß nun 50 Sekunden auf Stufe 3 unter. Stecke dazu den Thermomix-Spatel von außen in den Deckel.

## Alternativ: Kaiserschmarrn im Backofen selber machen:

Du kannst auch [Kaiserschmarrn im Backofen](#) selber machen. Bereite dazu einfach den Teig aus meinem Rezept zu. Fette eine ofenfeste Form (Auflaufform oder Pfanne) mit Butter und gib den Teig hinein. Backe den Kaiserschmarrn im Backofen dann für 25-30 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze. Wird er dir zu dunkel, so decke ihn mit Alufolie ab. Zerrupfe ihn nach dem Backen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

