

Oh wie zauberhaft

# Der perfekte Kaiserschmarrn



## DAS BENÖTIGST DU:

4 Eier, Größe M  
350 ml Milch  
250g Dinkelmehl 650 (mit Weizenmehl geht es auch)  
2-3 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
20g Butter für die Pfanne zum anbraten  
2 Puderzucker zum bestreuen  
Abrieb einer halben Zitrone

### Noch zusätzlich wird benötigt:

1 Rührgerät  
1 Pfanne  
Apfelmus, Marmelade oder Vanillepudding nach Wunsch

## SO WIRD'S GEMACHT:

1. Die Eier trennen und die Eigelb mit der Milch verquirlen.
2. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker, Vanillinzucker vermischen, die Zitrone heiß abspülen und die Schale fein reiben und hinzufügen.
3. Dann die Eigelb-Milch Mischung mit einem Rührbesen langsam unter die Mehl, Zucker Mischung heben.
4. Nun den Teig etwa 20 Minuten stehen und quellen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle (kurz!) schmelzen lassen
6. Nach den 20 Minuten, die flüssige Butter unter den Teig rühren und anschließend auch das Eischnee mit einem Teigschaber langsam unterheben
7. In einer großen Pfanne, etwas Butter gut erhitzen und nun die Hälfte des Teiges hineingeben (ca. ½ cm hoch). Die Temperatur des Herdes auf eine niedrige Stufe stellen und den Teig stocken lassen.
8. Sobald ihr merkt dass der Teig stockt und die Oberfläche nicht mehr flüssig ist, den Teig mit einem großen Pfannenwender wenden und von der anderen Seite anbraten
9. Anschliessend den Teig mit 2 Gabeln auseinander reißen und fertig braten bis alle Stückchen eine leichte Bräune haben.
10. Mit der anderen Hälfte des Teiges wie in den Punkten 1-9 vorgehen
11. Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zauberhafte Grüße,

*Carina*