

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn zubereiten habe ich bei Marianne Perzl in der Sennhütte Falzthurn im Naturpark Karwendel gelernt. Marianne liebt eine einfache Zubereitung: Mehl, Milch, Eier, Salz, Butter zum Backen und Puderzucker zum Bestreuen – wichtig ist ihr die Qualität der Produkte, beispielsweise der Butter oder der Eier.

Die Übersetzung „Emperors Nonsens“ stimmt nicht 😊.

Zutaten für 2 Personen

3 EL Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Vanillezucker
1/2 EL Zucker
125 ml Milch
2 EL Butter
1 Prise Zucker



Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. Salz und Milch begeben, gut verrühren. Von Hand verquirlte Eier (nicht mit dem Mixer) und Zucker dazugeben, umrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.



Butter in die Pfanne geben und wenn diese zerflossen ist, den Teig dazugeben und einen Deckel auf Pfanne geben, damit der Teig etwas aufgeht.

2 bis 3 Minuten warten, bis der Teig aufgegangen ist und unten goldbraun ist. Wie eine Omelette wenden, sofort wieder den Deckel auf die Pfanne legen und wieder 2 bis 3 Minuten warten.

Dann den Teig mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Zum Karamellisieren etwas Zucker drüberstreuen und noch kurz in der Pfanne lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Kaiserschmarrn auf 2 Tellern anrichten oder in der Pfanne lassen. Puderzucker darüber streuen. Teller servieren, oder Pfanne mit zwei Gabeln auf den Tisch geben. Preiselbeer Kompott dazu reichen.

Im Tirol mag man auch Zwetschgenröster dazu: Frische Zwetschgen werden mit karamellisiertem Zucker und ganz wenig Flüssigkeit gekocht. Zimtstange und Vanille verstärken das feine, süß-säuerliche Aroma der Zwetschgen, Rotwein und Portwein runden den Geschmack des Zwetschgenrösters ab.



[Zum Blogbeitrag](#)