



Zubereitung

1. Milch, Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel oder einem Löffel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Eier dazugeben und nur kurz unterrühren. Der Teig darf ungleichmässig sein, Eiweissflecken sind erwünscht – sie machen den Schmarrn später luftig.
3. Die Butter in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den Teig hineingiessen, sodass der Pfannenboden etwa 1 cm hoch bedeckt ist.
4. Den Teig 4 bis 5 Minuten goldbraun backen lassen. Dann mit zwei Gabeln oder einem Pfannenwender grob vierteln, leicht mit Zucker bestäuben und die Stücke wenden.
5. Noch kurz fertig backen, bis der Schmarrn durch ist. Zum Schluss mit zwei Gabeln in grobe Stücke reissen. Mit Puderzucker bestäuben und direkt aus der Pfanne servieren.

Kaiserschmarrn

Zutaten

- 4 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Mehl
- 1-2 EL Zucker
- Etwas Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Butter
- Einige Rosinen
- Etwas Puderzucker

Dazu passende Getränke

- Beerenauslese, Heidi Schröck
- Aprikosennektar

Tipps

- Dieses Rezept verzeiht alles. Rühren, Wenden, Reissen – nichts muss gleichmässig sein.
- Dazu passt Apfelmus oder Zwetschgenröster – gerne aus dem Glas.
- Den Kaiserschmarrn am schönsten geteilt, direkt aus der Pfanne auf dem Tisch servieren.