



Kaiserschmarren

Julia empfiehlt ein österreichisches Gericht

Zutaten:

- 1/4 l Milch
- 3 Stk. Dotter
- Salz
- 1 Eßlöffel Staubzucker
- 16 dag glattes Mehl
- 1 Eßlöffel Obers
- 3 Stk. Eiklar
- 3 dag Rosinen
- 6 dag Butter zum Ausbacken
- Staubzucker zum Bestreuen



<http://www.thea.co.at/index.php?rid=255>

Zubereitung:

1. Milch, Dotter, Salz und Mehl gut verrühren, Obers und den steifen Schnee unterheben, evt. Rosinen einmengen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte des Teigs eingießen und auf der Unterseite anbräunen lassen, umdrehen und ebenfalls anbräunen. Mit zwei Gabeln in kleine Stückchen zerreißen. Kurz durchrösten lassen.
2. Die 2. Teighälfte ebenfalls so zubereiten. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Besonderes: Kaiserschmarren ist ein typisch österreichisches Gericht, das man mit Zwetschkenröster oder anderem Kompott serviert.