



Kaiserschmarrn

Rezept: Luzifer Wandsbek Quarree

Zutaten für ca. 10 Portionen:

- 7 Eier
- 1000 ml Milch
- 2 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 800 g Mehl (griffig)
- eventuell 2 EL Rosinen
- 1 Schuß Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)
- 70 g Butter oder Margarine
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Milch mit dem Ei, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und kräftig mit dem Schneebesen schlagen.

Das Mehl- unter ständigem Rühren - einstreuen, bis die Masse etwas dickflüssig ist. Rosinen (wenn erwünscht) sanft einrühren.

Den Schuss Mineralwasser sanft einrühren (macht den Kaiserschmarrn lockerer).

Nach Geschmack das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Butter oder Margarine in der Pfanne schmelzen und die Schmarrnmasse dazugeben.

Bei mittlerer Hitze auf der Unterseite fest werden lassen.

Mit einem Kochlöffel oder einem Pfannenwender teilen und wenden, mit zwei Gabeln die Masse zerreißen.

Nun den Schmarrn immer wieder vorsichtig wenden (nicht quetschen!) bis er fertig ist. Mit Staubzucker (Puderzucker) bestreut servieren.