

# Kaiserschmarrn.

**d**  
die  
**DIRNEDER**  
Mühle

ÖSTERREICHS KAISERLICH-KULINARISCHES ERBE  
FLAUMIG-FRISCH AUF DEN NACHSPEISTELLER GEBRACHT.



## IHR BRAUCHT

250 ml Milch  
6 Eiklar  
6 Eidotter  
130 g Weizenmehl T480 glatt  
1 EL Kristallzucker  
2 EL Vanillezucker  
1 Schuss Soda  
1 EL flüssige Butter  
2 EL Rosinen  
Prise Salz

etwas Butter  
zum Backen

Staubzucker  
zum Bestreuen

## SO GEHT'S

- 1\_ Zuerst in einer Schüssel Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.
- 2\_ In einer zweiten Schüssel abwechselnd Milch, Mehl, Eidotter, einen Schuss Soda, die flüssige Butter sowie den Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren.
- 3\_ Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.
- 4\_ Etwas Butter in einer großen, feuerfesten Pfanne schmelzen und den Teig eingießen.
- 5\_ Zuerst am Herd leicht anbacken, dann wenden. Das geht am einfachsten, wenn man die Masse vierteilt und jedes Viertel umdreht.
- 6\_ Dann beidseitig im vorgeheizten Backrohr bei 180° C braun backen.
- 7\_ Pfanne aus dem Rohr nehmen und den Schmarren mit zwei Gabeln oder einem Pfannenwender in kleine Stücke teilen. Rosinen hinzugeben, mit Kristallzucker bestreuen und nochmals kurz im Rohr karamellisieren lassen.
- 8\_ Mit Staubzucker bestreuen und Kompott oder Apfelmus servieren.

MEHLZEIT UND  
GUTEN APPETIT WÜNSCHT  
*die Dirneder Mühle*

FÜR 4  
PERSONEN

CA. 30 MIN  
ZUBEREITUNGSZEIT

## TIPP

Die angegebene Menge reicht als Nachspeise für 4 Personen, als Hauptspeise für 2 Personen.