Klassischer Kaiserschmarrn

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	80 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Milch	300 ml
Butter	2 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 80 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Zucker und Salz cremig rühren. Mehl abwechselnd mit Milch unterrühren, bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht. Eischnee vorsichtig unterheben.

2. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte des Teiges darin ca. 2–3 Min. von unten goldbraun backen, wenden und weitere 3 Min. backen. Vorsichtig mit zwei Gabeln in Stücke reißen und im Ofen warm stellen. Übrigen Teig genauso backen.

3. Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Es macht nichts, wenn der Pfannkuchen schon beim Wenden zerreißt. Dann den Schmarrn beim Fertigbacken mehrmals wenden, sodass er rundherum gar und leicht braun wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	477 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g