

Christians liabste Hütt'n Rezept: Kaiserschmarrn

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-brunnsteinhuette-kaiserschmarrn-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-brunnsteinhuette-kaiserschmarrn-100.html)

Hier finden Sie das Rezept für den Kaiserschmarrn von der Brunnsteinhütte.



Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 150 g Mehl
- 3 Eier getrennt (Eischnee)
- Ca. 250 ml Milch
- Puderzucker
- Rosinen

Zubereitung:

Etwa 150 g Mehl in 250 ml Milch gut einrühren. Das Eigelb von drei Eiern hinzugeben, anschließend das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterheben. Die Pfanne mit einem guten Esslöffel Butter oder Butterschmalz erhitzen und den Teig ca. 5 mm dick einfüllen. Den Teig nun regelmäßig wenden und in mittlere Stücke zerreißen. Zwischendurch immer wieder kurz mit einem Deckel zudecken. Wenn die Stücke goldgelb angeröstet sind, den Kaiserschmarrn auf den Teller geben, gut mit Puderzucker bestreuen und mit Rosinen und Apfelsauce, jeweils in einer separaten Schale, servieren.