



## **Kaiserschmarrn Rezept für 4 Personen**

### **Zutaten:**

150g Mehl  
Salz  
150 ml Vollmilch  
4 Bio-Eier  
4 EL Butter  
80g Zucker  
4 EL Puderzucker

### **Zubereitung:**

Für den Schmarrn-Teig Mehl, eine Prise Salz und Milch in einer Schüssel verrühren. Danach die Eier mit einer Gabel durch den Teig ziehen. Der etwas festere Teig wird dadurch jetzt wieder flüssiger. In der Pfanne 3 EL Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Die Hälfte des Zuckers dazugeben und dann den Teig in die Pfanne geben. Alles bei mittlerer Hitze backen, bis die Teigunterseite goldgelb ist. Teig mit einem Pfannenwender vierteln, Teigviertel wenden. Restliche Butter sowie den Rest Zucker zugeben, alles goldgelb braten. Ich bestreue jetzt schon den Schmarrn mit 3 EL Puderzucker und zerreiße den Teig dann mit dem Pfannenwender. Bitte nicht schneiden, der darf ruhig zerfleddert aussehen. Warum bestreue ich den jetzt schon mit Puderzucker? Erstens karamellisiert der Puderzucker beim Fertigbacken und zweitens schmeckt es dann noch besser.

Natürlich kann man den noch mit Rumrosionen machen, man kann auch einen Pudding essen, aber ich persönlich esse ihn so am liebsten.

Teigviertel mit dem Pfannenwender in daumengroße Stücke zerkleinern.  
Kaiserschmarrn mit dem restlichen Puderzucker bestäubt servieren.