

Kaiserschmarrn



Wisst ihr, dass der Kaiserschmarrn laut Legende eine Weiterentwicklung des oberösterreichischen Kaserschmarrn der Senner_innen ist und so heißt, weil sich der Kaiser verhöhrt hat, als sein Küchenchef die mit Rosinen erweiterte Nachspeise insbesondere für die Kaiserin serviert hat? Wir haben uns an Demel's Kaiserschmarrn gewagt – der im Lockdown „to go“ von der K. u. K. Hofzuckerbäckerei Demel am Kohlmarkt nach diesem Rezept angeboten wurde – ein Traum, kann ich euch sagen 😊

Du brauchst dafür:

- 4 Eier in Dotter und Eiklar getrennt
- 30 g Kristallzucker
- 200 ml Milch
- 120 g Mehl (glatt, Typ 700)
- 1 Prise Salz
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Packerl Vanillezucker
- 40 g Rosinen
- Rum
- 60 - 80 g Butter zum Backen
- Etwas Kristallzucker zum Karamellisieren
- Staubzucker zum Bestreuen

Und so geht's:

- Rosinen in Rum einweichen und gut bedecken - je länger, desto besser (mind. 1 Tag)
- Eier trennen und Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen, nicht zu steifen Schnee schlagen
- Milch, Mehl, Zitronenschalen und Vanillezucker verrühren und Dotter dazu geben und gut verrühren
- Schnee portionsweise unter die Masse heben
- Eine Pfanne auf mittlere Hitze erhitzen.
- Ein paar Butterwürfel in die Mitte geben und ca. 1/3 des Teigs fingerhoch über die leicht zerschmolzenen Butterwürfel gießen (sie müssen noch nicht ganz geschmolzen sein)
- 1/3 der Rosinen dazu geben, ebenso 1/3 vom Rum, in dem sie eingeweicht waren
- Den Teig bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun backen

- Vor dem Wenden etwas Butter unter den Teig geben, anschließend den Teig wenden und goldgelb backen
- Den Teig in grobe Stücke reißen und an den Pfannenrand schieben
- Kristallzucker sehr dünn in die Mitte der Pfanne streuen
- Sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt etwas Butter dazugeben
- Den Schmarrn vom Pfannenrand mit dem karamellisierten Zucker vermischen und auf Tellern verteilen

Zutaten für 3-4 Personen:

- 6 Eier in Dotter und Eiklar getrennt
- 45 g Kristallzucker
- 300 ml Milch
- 180 g Mehl (glatt, Typ 700)
- 1 Prise Salz
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Packerl Vanillezucker
- 60 g Rosinen
- Rum
- 90 - 120 g Butter zum Backen
- Etwas Kristallzucker zum Karamellisieren
- Staubzucker zum Bestreuen