

Nah&Frisch

Professional

Kaiserschmarrn

Dessert

Eier

Hausmannskost

Österreichisch

Palatschinken

Studentenrezepte



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

In einer Schüssel Mehl, Vanillezucker, Salz und Dotter mit dem ALPRO Soja Drink Original zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben. Das Butterschmalz in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, und auf beiden Seiten anbacken.

Anschließend die Pfanne in ein vorgeheiztes Backrohr bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180 °C) für 10-12 Minuten fertig backen - bis der Kaiserschmarrn leicht goldbraun ist. Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen. Die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen geben.

Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen.

Zutaten

4 Eier

100 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

200 ml ALPRO Soja Drink Original

50 g Rosinen

ca. 50 g Butterschmalz

etwas Staubzucker