

# Kaiserschmarrn aus Tirol

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

### FÜR DEN TEIG:

- 150 g Mehl griffig (Weizenmehl!!)
- 300 ml Vollmilch (davon zirka 50ml Sahne)
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 6 Eier
- 2 EL Rum 80% (Stroh Rum)

### ZUSÄTZLICH:

- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- Puderzucker

### BEILAGE:

Apfelmus  
oder Zwetschgenkompott

## ZUBEREITUNG

1. Heizt den Ofen auf 220°C Umluft auf.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verquirlen. Zuerst die Eier und die Milch, anschließend die restlichen Zutaten.
3. Erhitzt eine Pfanne und schmelzt etwas Butter darin.
4. Gießt den Teig in die Pfanne und backt ihn darin für ca. 4 Minuten. Der Teig sollte ca. 2 bis 3 cm hoch in der Pfanne stehen.
5. Stellt die Pfanne dann komplett in den Ofen. Hier sollte der Kaiserschmarrn nun für ca. 4 bis 5 Minuten backen.
6. Holt die Pfanne heraus. Zerrupft den Kaiserschmarrn (mit zwei Löffeln) und wendet einige Teigstücke, sodass die Unterseite nach oben zeigt. Verteilt einen weiteren Esslöffel Zucker und einige Butterflocken auf der Mehlspeise.
7. Stellt den Kaiserschmarrn nun wieder in den Ofen und backt ihn für weitere 5 Minuten fertig. Der köstliche Klassiker sollte teilweise gebräunt und der Zucker karamellisiert sein.
8. Wenn der Kaiserschmarrn fertig ist, richte diesen zusammen mit dem Apfelkompott an und bestäubt diesen mit reichlich Puderzucker.

## Eier trennen oder nicht?

**Ganz klar: Nein!** Eier nicht trennen und kein separates schlagen vom Eiweiß, ist auch nicht nötig. Denn Eier haben so oder so eine gewisse Triebkraft, da braucht es keinen Eischnee. Es reicht also die Eier zu verquirlen, bis man keine Schlieren mehr sieht. Aber **Vorsicht:** macht den Teig am **besten mit einem Schneebesen** und nicht mit dem Handrührer, denn mit letzterem läuft ihr Gefahr das Ei zu „überschlagen“ und dann ist die Triebkraft dahin und euer Kaiserschmarrn geht nicht mehr so schön auf.