



MEIN GENUSS



## Original Kaiserschmarrn



**It's a match!**

It's a match! Unser Pfefferkuchengewürz auch dem Kaiserschmarrn eine besondere Geschmacksnote!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1 Die Rosinen in **5 EL Rum** mindestens eine halbe Stunde einlegen. Wer keinen Rum mag, nimmt Cognac oder Wasser.
- 2 Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz, 1 geh. EL Zucker und 1 TL **Pfefferkuchengewürz** mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Anschließend die zerlassene Butter einrühren.
- 3 Das Eiweiß zu **festem Eischnee** aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein. Danach die **Rosinen** (ohne den Rum bzw. das Wasser) unterrühren.
- 4 Zwischenzeitlich die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und den **Teig goldgelb** anbacken lassen. Den Teig immer mal wieder mit einem Schieber anheben und darunter schauen (der Kaiserschmarrn sollte nicht zu dunkel werden).
- 5 Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz **karamellisieren** lassen. Abschließend den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Traditionell wird der Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott oder Apfelmus serviert.

## Zutaten

100 g Rosinen  
5 EL Rum oder Wasser  
6 Eigelb und 6 Eiweiß (getrennt)  
1 EL Bourbon Vanillezucker  
1 EL Zucker (gehäuft)  
1 TL Pfefferkuchengewürz  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
500 ml Milch  
50 g Butter, zerlassen  
4 TL Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.10.2026.