



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 27.07.2026.