



Original Kaiserschmarrn



It's a match!

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







Zubereitung

- Die Rosinen in **5 EL Rum** mindestens eine halbe Stunde einlegen. Wer keinen Rum mag, nimmt Cognac oder Wasser.
- 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.
- 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.
- 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).
- 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 28.04.2026.