



# EUROPA UND ICH



## Mein Rezept heißt

*Kaiserschmarrn*



Land, aus dem mein Rezept stammt

*Österreich*



Portionsmenge (z. B. 4 Portionen)

*4 Portionen*



Zutaten

*100 g Rosinen; 6 Eigelb, Größe M; 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker; 1 EL (gehäuft) Zucker (für den Teig); Salz; 250 g Mehl; 500 ml Milch; 50 g Butter; 6 Eiweiß, Größe M; 15-25 g Butter zum Braten je Pfanne; 2 TL Zucker (zum Karamellisieren); 4 TL Puderzucker*



[esf.rlp.de/europa-und-ich](https://esf.rlp.de/europa-und-ich)



Finanziert von der Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,  
SOZIALES, TRANSFORMATION  
UND DIGITALISIERUNG



# EUROPA UND ICH



## Arbeitsschritte

1. Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und dem Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Die Butter schmelzen lassen: im Wasserbad oder (vorsichtig!) in der Mikrowelle.
2. Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Die zerlassene Butter einrühren. Anschließend den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen
3. Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und unter die Teigmasse heben. Rosinen dazu geben.
4. In einer Pfanne die Butter zum Braten zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen und goldgelb anbacken lassen. Die Masse vierteln, umdrehen und backen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.



[esf.rlp.de/europa-und-ich](https://esf.rlp.de/europa-und-ich)



Finanziert von der  
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,  
SOZIALES, TRANSFORMATION  
UND DIGITALISIERUNG