

Simpler Kaiserschmarren mit Rahm

Menge für 4 Portionen

Zutaten

200 g	Sauerrahm
3	Eier
1 Becher	Mehl
1 Pkg	Vanillezucker
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Schuss	Mineralwasser
1 Handvoll	Rosinen (je nach Belieben)

Butter oder Margarine zum Braten

Staubzucker zum Bestreuen

Der leere und saubere Becher vom Sauerrahm ist unser Messbecher für das Mehl!

Zuerst Sauerrahm, Eier, Mehl, Vanillezucker, Zucker und die Prise Salz kurz mit dem Mixer verrühren bis alle Zutaten gut vermengt sind.

Eine Pfanne auf nicht ganz höchster Stufe des Herds (ca. 2/3 Energie) aufheizen.

Den Teig mit dem Schuss Mineralwasser verrühren, dann erst Butter oder Margarine in der Pfanne schmelzen. Zügig den Teig eingießen und durch leichtes Schwenke in der Pfanne gleichmäßig verteilen.

Wer mag, streut noch Rosinen darüber.

Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Kaiserschmarren auf einen Teller gleiten lassen. Die nun leere Pfanne von oben über den Teller legen und beides gemeinsam wieder umdrehen. Somit sollte der Teig nun mit der goldbraunen Seite nach oben in der Pfanne liegen.

Weiterbraten bis auch die jetzige Unterseite goldbraun ist.

Den Scharren mit zwei Gabeln in Stücke reißen und nochmals kurz in der Pfanne braten.

Mit dem Zwetschkenröster aus PETRAS KULINARISCHE MANUFAKTUR anrichten und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Flaumigere Variante

Die Dotter und Eiklar trennen. Eiklar mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und zuletzt nach dem Mineralwasser unter den Teig heben. Alles andere bleibt gleich.

