

# BERGKRANZ KAISERSCHMARR'N

PETER VERRÄT SEIN ORIGINALREZET



## Zutaten

- 3 Eier
- 500 ml Milch
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl (griffig)
- eventuell 1 EL Rosinen
- 1 Schuß Mineralwasser (kohensäurehältig)
- 30 g Butter oder Margarine
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen



## Zubereitung

- Eigelb vom Eiklar trennen.
- Die Milch mit dem getrennten Eigelb, Zucker und Salz in eine Rührschüssel und kräftig mit dem Schneebesen schlagen.
- Das Mehl- unter ständigem Rühren - einstreuen, bis die Masse etwas dickflüssig ist.
- Rosinen (wenn erwünscht) sanft einrühren.
- Den Schuß Mineralwasser sanft einrühren (macht den Kaiserschmarrn lockerer).
- Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
- Butter oder Margarine in der Pfanne schmelzen und die Schmarrnmasse dazugeben.
- Bei mittlerer Hitze auf der Unterseite fest werden lassen.
- Mit einem Kochlöffel oder einem Pfannenwender (Palatschinkenschaufel) teilen und wenden, mit zwei Gabeln die Masse zerreißen.
- Nun den Schmarrn immer wieder vorsichtig wenden (nicht quetschen!) bis er fertig ist.
- Mit Staubzucker (Puderzucker) bestreut servieren.

Traditionell wird zum Kaiserschmarrn ein Zwetschkenröster gereicht.

Mahlzeit und "An Guatn"!