

Leicht&Cross

Professional

Kaiserschmarrn im Glas

Dessert

Schnelle Küche

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen – kalt stellen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Anschließend Milch und Mehl abwechselnd einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.

Knusperbrot grob zerbröseln und gemeinsam mit Rosinen und Zitronenschale unterheben. Danach Mineralwasser vorsichtig unterrühren und zum Schluss den Eischnee sanft einheben – so bleibt der Schmarrn besonders luftig.

Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen, den Teig hineingeben und zugedeckt goldbraun backen. Dann vierteln, wenden und in typische „Schmarrn“-Stückerl reißen. Rundum fertig braten, bis alles schön karamellisiert ist.

EXTRA-HIGHLIGHT: Salzkaramellzucker mit Wasser erhitzen, bis er sich auflöst. Butter einrühren, danach Sahne und eine Prise Salz zugeben – fertig ist die cremige Karamellsauce.

SERVIERTIPP: Kaiserschmarrn anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit warmem Salzkaramell verfeinern. Am besten frisch und heiß genießen!



Zutaten 

4 Eier

180 g Mehl

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Abgeriebene Schale von ½ Zitrone

50 g Rosinen

3 Scheiben LEICHT&CROSS

280 ml Milch

40 ml Sodawasser

1 Prise Salz

30 g Butter (zum einfetten der Pfanne)

Staubzucker (zur Dekoration)

Für das Salzkaramell:

200 g Zucker

25 ml Wasser

90 g Butter

120 ml Sahne

½ TL Salz