Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Kaiserschmarrn Rezept (mit Grieß)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten | Koch- & Backzeit: ca. 10 Minuten | 2 Portionen | Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Kaiserschmarrn
- 500ml Vollmilch
- 150g Grieß
- 100g Weizenmehl Type 405
- 40g Zucker
- 4 Eier
- Mark von ½ Vanilleschote
- 2 Prise Salz
- 3 EL Butterschmalz zum Ausbacken

Zum Servieren
- Puderzucker
- Apfelmus
- Konfitüre

Zubereitung

Mit diesem Kaiserschmarren Rezept gelingt dir ein köstliches Gericht, das sowohl als Dessert als auch als süßes Hauptgericht serviert werden kann. Durch die einfache Step-by-Step Anleitung und die Verwendung von Grieß erhältst du einen besonders lockeren und aromatischen Kaiserschmarrn, der garantiert gelingt!

1. Zutaten vorbereiten: Bevor du mit der Zubereitung des Teigs beginnst, stelle alle Zutaten bereit. Trenne die Eier in Eigelb und Eiweiß. Für den Teig benötigst du das Eigelb, während das Eiweiß später zu steifem Schnee geschlagen wird. Dies verleiht dem Kaiserschmarrn eine besonders luftige Textur.

2. Teig herstellen: Gib die Eigelbe, Milch, Mehl, Grieß, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in eine große Schüssel. Verwende einen Schneebesen oder Handmixer, um alle Zutaten zu einem glatten Teig zu verrühren. Achte darauf, dass keine Klümpchen entstehen, und rühre so lange, bis der Teig gleichmäßig und weich ist. Lasse den Teig einige Minuten ruhen, damit der Grieß etwas quellen kann.

3. Eiweiß schlagen: In einer separaten Schüssel schlägst du das Eiweiß mit einem Handmixer oder Schneebesen steif. Der Eischnee sollte so fest sein, dass Spitzen stehen bleiben, wenn du den Schneebesen herausziehst. Dieser Schritt sorgt dafür, dass der Kaiserschmarrn luftig und leicht wird. Hebe den Eischnee vorsichtig unter den Teig, ohne ihn zu stark zu rühren, um die Luftigkeit zu bewahren.

4. Teig in der Pfanne braten: Erhitze das Butterschmalz in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Sobald das Schmalz heiß ist, gießt du den Kaiserschmarrn-Teig in die Pfanne. Verteile den Teig gleichmäßig und brate ihn bei mittlerer Hitze für etwa 4-5 Minuten. Achte darauf, dass die Unterseite goldbraun ist, bevor du den Kaiserschmarrn wendest.

5. Wenden und zerrupfen: Nachdem die erste Seite goldbraun gebraten ist, wendest du den Kaiserschmarrn vorsichtig mit einem Pfannenwender. Lasse auch die zweite Seite 4-5 Minuten braten, bis sie ebenfalls goldbraun ist. Sobald beide Seiten fertig sind, zerrupfst du den Kaiserschmarrn in

Kaiserschmarrn Rezept (mit Grieß)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten | Koch- & Backzeit: ca. 10 Minuten | 2 Portionen | Schwierigkeit: Einfach

mundgerechte Stücke. Verwende dazu am besten zwei Pfannenwender und reiß den Teig gleichmäßig in Stücke.

6. Weiterbraten bis goldbraun: Nachdem der Kaiserschmarrn zerrupft wurde, brätst du ihn weiter, bis die Stücke rundherum schön knusprig und goldbraun sind. Bewege die Stücke dabei regelmäßig in der Pfanne, um sicherzustellen, dass alle Seiten gleichmäßig bräunen.

7. Servieren und genießen: Sobald der Kaiserschmarrn fertig gebraten ist, nimmst du ihn aus der Pfanne und richtest ihn auf einem Teller an. Bestreue den Kaiserschmarrn großzügig mit Puderzucker, damit er die typische süße Note erhält. Traditionell wird Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Konfitüre serviert, du kannst aber auch frisches Obst oder Vanillesauce dazu reichen.

Tipps für das perfekte Kaiserschmarren Rezept

Grieß für die perfekte Konsistenz: Der Weichweizengrieß sorgt in diesem Kaiserschmarren Rezept dafür, dass der Teig besonders fluffig wird und eine leicht körnige Textur erhält.

Langsam braten: Achte darauf, den Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze zu braten, damit er außen schön goldbraun und knusprig wird, während er innen saftig bleibt.

Stäbchenprobe: Wenn du dir unsicher bist, ob der Kaiserschmarrn durchgebacken ist, kannst du die Stäbchenprobe machen: Wenn kein Teig am Stäbchen kleben bleibt, ist er fertig.

Variationen: Für zusätzliche Süße kannst du Rosinen in den Teig geben oder mit einem Schuss Rum verfeinern. Wer es besonders üppig mag, kann die fertigen Stücke in zerlassener Butter schwenken.

Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Kaiserschmarrn Rezept (mit Grieß)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Koch- & Backzeit: ca. 10 Minuten

2 Portionen

Schwierigkeit: Einfach

