

Kaiserschmarrn ohne Rosinen von Samuel Stöckli

Mengen für 10 Personen

15 Stück Eier

2.0 Stück Vanillezucker (8g)

625 g Mehl

1.25 Liter Milch

125 g Butter

Die Eier trennen. Das Eigelb in eine Rührschüssel und das Eiweiß in einen Rührbecher geben. Das Eiweiß sehr steif schlagen, per Möglichkeit kurz im Kühlschrank aufbewahren.

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und ein bisschen Salz hinzufügen. Zu einer cremigen Masse verrühren.

Im Anschluss portionsweise, im Wechsel, Mehl und Milch unterheben.

Eischnee unterheben (nicht wundern, Teig ist noch recht flüssig)

Butter erhitzen, ca 5 min goldbraun backen, regelmässig seitlich angeben und schauen ob die Unterseite schon gebräunt ist.

Dann vierteln, wenden und die andere Seite ca. 5 min. goldbraun backen.

Im Anschluss in mundgerechte Stücke zerreißen, noch einen Moment weiter backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.