Kaiserschmarrn ohne Rosinen & Vanilleeis von Cedric Messmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200801_75/kaiserschmarrn/

8.0 Stück	Eier
2.0 Stück	Vanillezucker (8g)
400 g	Mehl
6.9 dl	Milch
138 g	Butter
200 g	Puderzucker
1.0 kg	Vanilleglace

Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren.
Eischnee sorgfältig darunterziehen.
Die Hälfte der Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne schmelzen. Teigmasse hineingiessen. Rosinen darüberstreuen. Teigmasse gut anbacken lassen, dann anheben und restliche Butter in der Pfanne schmelzen. Kaiserschmarrn wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreissen. Unter Wenden in der Pfanne kurz ausdünsten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.