

# Kaiserschmarrn ohne Rosinen & Vanilleeis von Cedric

Messmer

Mengen für 35 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200801\\_75/kaiserschmarrn/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200801_75/kaiserschmarrn/)

28 Stück Eier

7.0 Stück Vanillezucker (8g)

1.4 kg Mehl

2.41 Liter Milch

483 g Butter

700 g Puderzucker

3.5 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.