



Keiserschmarrn

von wuethrich.salome@gmail.com

Mengen für 10 Personen

1.0 g Puderzucker

170 g Butter

1.0 Prise Salz

150 g Zucker

250 g Mehl

* 4 g Vanillezucker (8g)

500 Liter Milch

8.0 Stück Eier

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Zubereitung:

Eier trennen.

Eigelb mit Milch und Vanillezucker verquirlen, dann das Mehl unterheben.

Eiweiß mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Backblech mit 20 g Butter einfetten. Teig auf dem Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten backen.

Optional: 75 g Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Den Schmarren mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen, die Hälfte in der Butter goldbraun braten, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterbraten, bis der Zucker leicht karamellisiert und der Schmarren knusprig wird. Aus restlichem Teig, Butter und Zucker den 2. Schmarren zubereiten. Den Teig dick mit Puderzucker bestäuben. Das Vanilleeis dazu servieren.