

Folge vom 16. Oktober 2020

Kaiserschmarrn und Körpersprache! Claudia Conrath begrüßt Thorsten Havener

Zutaten für 3 Portionen:

- 200g Mehl
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 ml Milch
- 40g Butter
- 30g Rosinen
- etwas Puderzucker

Küchentools:

- 1 Rührgerät
- 2 Schüsseln
- 1 feuerfeste Pfanne (die dann in den Backofen gestellt werden kann)
- 1 Waage
- 1 Pfannenwender
- 1 Kochlöffel

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Eier trennen und Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen
3. Mehl, Zucker, Salz und Eigelb zu einem dickflüssigen Teig verrühren
4. Eischnee unterheben
5. In einer Pfanne die Butter auslassen bis sie schäumt –aber nicht braun ist
6. Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbacken
7. Pfanne für ca 12 Minuten in den Backofen stellen
8. Kaiserschmarrn mithilfe von 2 Gabeln in unregelmäßige Stücke reißen, nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und zB Apfelmus oder Zwetschgenröster dazu servieren