

## Menü des Tages: Kaiserschmarrn

Heute gibt es Kaiserschmarrn. Um den Namen dieses Gerichtes ranken sich einige Legenden. Eine z.B. besagt, dass der Kaiser Franz Joseph I. Palatschinken liebte (so ähnlich wie unsere Pfannkuchen). Dem Koch ist dieser Palatschinken allerdings total misslungen, er war zu dick und ist zerrissen. Deshalb wollte man diesen „Schmarrn“ (dieses misslungene Essen) dem Kaiser nicht reichen.

Damit wir uns heute nicht Pfannkuchen quälen müssen, die zu dick geraten könnten, machen wir gleich die einfachere Variante: Kaiserschmarrn.

### Für 4 Personen benötigen wir folgende Zutaten:

- ☞ 4 EL Butter
- ☞ 4 Eier
- ☞ 200 g Mehl
- ☞ 3 EL Rosinen (nur wer mag!)
- ☞ 1 Prise Salz
- ☞ 1 EL Zucker
- ☞ 1 EL Puderzucker
- ☞ 300 ml Milch



- ☞ Wir holen uns eine Backschüssel. Dort geben wir das Mehl mit der Milch und der Prise Salz hinein und rühren mit einem Rührgerät das Ganze zu einem dickflüssigen Teig an.
- ☞ Wir lassen jetzt den Teig mindestens 5 Minuten ruhen.
- ☞ Jetzt werden die Eier aufgeschlagen und zugefügt. Vorsicht, das kann eine ziemliche Schmiererei geben, wenn wir nicht aufpassen. Gewinner ist, wer die Eier ohne Ferkelei aufschlagen kann!
- ☞ Die Eier werden mit dem Rührgerät mit dem Teig vermischt.
- ☞ Jetzt holen wir eine große Pfanne, in der wir die Butter heiß werden lassen.
- ☞ Nun geben wir den Teig vorsichtig in die Pfanne.
- ☞ Wer Rosinen möchte, verteilt diese über dem noch flüssigen Teig.
- ☞ Wir backen nun den Teig auf der einen Seite gold-gelb und passen auf, dass nichts anbrennt. Sonst haben wir nicht mal einen Schmarrn, sondern gleich einen Brandteig! Und das wollen wir auf keinen Fall.
- ☞ Jetzt kommt die spannende Stelle: Wir wenden den Teig in der Pfanne. Am besten einen Küchenwender oder Holzspatel nehmen und das Ganze wenden. Bitte nicht den Teig hochwerfen wie es die Profiköche machen!!! Das könnte schlimme Folgen haben: Ärger mit Mutti, Küche streichen....
- ☞ Geschafft. Nun die andere Seite wird auch noch gold-gelb anbraten.
- ☞ Am Schluss wird der Kaiserschmarrn mit dem Küchenwender in kleine, mundgerechte Stücke gerissen. Fertig!
- ☞ Den fertigen Kaiserschmarrn mit etwas Staubzucker bestreuen und warm servieren. Wer möchte, kann noch etwas Apfelmus dazu geben.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns das Ergebnis mitteilen. Besonders schöne Beiträge und Bilder können wir evtl. auf der Homepage einstellen.