



Kaiserschmarrn á la Hotel Schachner

Man munkelt, dass der Kaiserschmarrn im Hotel Schachner einer der besten ist. Wir waren vor Ort und haben uns die Zubereitung des besten Kaiserschmarrns am Tor zur Wachau genauer angesehen. Daher wollen wir Ihnen das Rezept natürlich nicht vorenthalten:

Zutaten:

- 1/8 l Milch
- 40 g Mehl
- 3 Eidotter
- 3 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanillezucker
- 2 EL Kristallzucker
- etwas Butter
- Rosinen nach Wahl

Zubereitung:

1. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, zum Schluss Salz, Vanille- und Kristallzucker mitschlagen. Milch, Mehl und Dotter verrühren den Schnee und die Rosinen unterheben.
2. In eine heiße Pfanne die Butter geben und wenn sie kurz vor dem Braunwerden ist, die Masse einfließen lassen. Dann den Boden vorbacken.
3. Anschließend das Ganze im Rohr oder nur bei Oberhitze gut durchbacken.
4. Die Masse zerteilen und mit etwas Kristallzucker Butter karamellisieren – mit Staubzucker bestreuen!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!