

Der Buchstabenkaiser empfiehlt:

(Buchstaben-)Kaiserschmarrn

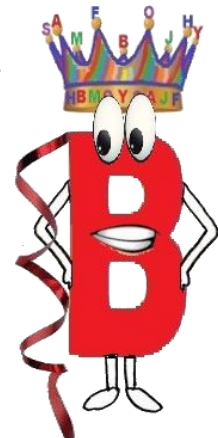
Zutaten (für 2 Personen als Mittagessen):



- 160 Gramm Mehl ´405´
- 250 Milliliter Milch
- 4 Eier (Größe M oder L) getrennt
- 2 Esslöffel Butter
 - 2 Prisen Salz
 - 2 Esslöffel Zucker

Anmerkung:

- Man braucht hier ein Gefäß, das sowohl auf dem Herd als auch im Ofen genutzt werden kann. Ich nehme dafür zum Beispiel eine ältere Pfanne, deren Beschichtung nicht mehr sehr gut ist. Ich nutze diese Pfanne nur noch für Kaiserschmarrn. Wenn man die Pfanne später aus dem heißen Backofen holt, ist der Griff natürlich ebenfalls sehr heiß, VORSICHT!! Immer mit guten wärme-isolierten Kochhandschuhen anpacken.

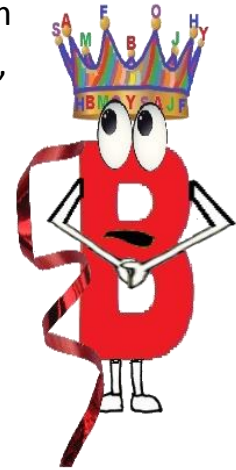


Zubereitung:



- Mehl in ein hohes Rührgefäß sieben
- Mit Milch und Eigelb und Salz mit einem Quirl / Rührgerät gut verrühren zu einem glatten Teig
- die Eiweiße mit Zucker sehr steif schlagen
- Den Ei-Schnee mit einem Kochlöffel unter den Teig rühren / unterheben (NICHT mit dem Quirl, dann geht die Lockerheit des Ei-Schnees kaputt)
- Butter in der Pfanne (oder entsprechendem Gefäß von mindestens 26 cm Durchmesser) auf dem Herd erhitzen und zerlassen
- Wenn die Butter anfängt zu spratzeln, den Teig in einem Schwung in das Gefäß auf dem Herd geben

- Die Masse wird auf mittlerer Temperatur so lange auf dem Herd angebacken, bis man auf der Oberfläche sehen kann, dass sich erste kleine Bläschen bilden
- In der Zwischenzeit den Herd auf 200 Grad vorheizen
- Gefäß mit Teig in den Ofen auf mittlerem Rost, 15 Minuten drin lassen
- Dann Ofen ausschalten, die Ofentür leicht öffnen und das Gefäß noch weitere 5 Minuten im Ofen stehen lassen
- **BEIM RAUSHOLEN UNBEDINGT HANDSCHUHE TRAGEN!
KEIN KIND DRAN LASSEN!**
- Mit einem großen Wender den Teigkuchen als Ganzes aus dem Gefäß holen und auf einem Schneidbrett in kleine Stücke reißen oder schneiden
- Der Teig wird warm gegessen und dazu werden Puderzucker in einer Mühle, frische Rosinen und Obst (zum Beispiel Pflaumen oder Pfirsichstückchen oder Mandarinchen) gereicht



Fertig ;)



ANMERKUNG: mehr als 2 Portionen lassen sich in EINEM Gefäß schlecht herstellen. Sobald die Masse zu dick ist, sinkt sie in sich zusammen. Wenn man mehr als 2 Portionen braucht, muss man entweder nacheinander mehrere erstellen oder mit 2 unterschiedlichen Gefäßen gleichzeitig arbeiten