Tiroler Kaiserschmarrn

Das brauchst du:

4 Eier
200 g Mehl
300 ml Milch
30 g Zucker
eine Handvoll Rosinen (wer will)
Puderzucker zum Bestreuen
etwas Butterschmalz zum Braten

So machst du´s richtig:

1.) Trenne die Eier in Eiweiß und Eigelb in 2 Schüsseln.

2.) Schlage das Eiweiß fest, bis es so aussieht wie auf dem dritten Bild oben.

3.) Schlage in der anderen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker ebenfalls schaumig, wie oben.
4.) Gib das Mehl und die Milch dazu und rühre nochmals um (nicht mehr mit voller Umdrehung, sonst kannst du die Küche schrubben und neu tapezieren!), wie oben.

5.) Hebe nun das Eiweiß unter diese Masse mithilfe eines Gummispatels (auch „Schlesinger“ genannt), wie du unten siehst.

6.) Erhitze etwas Butterschmalz in einer Pfanne und gib den ganzen Teig hinein.

7.) Wende ihn nach etwa 3 Minuten und backe den Pfannkuchen auf der anderen Seite.
8.) Zerreiße den Pfannkuchen mit einer Gabel.

9.) Gib den Schmarrn auf einen Teller und gib Puderzucker und, wenn du willst, Rosinen dazu.