Kaiserschmarren

Kaiserschmarren •—• ein Rezept

Kaiser-Schmarren

Man sprudelt 4 deziliter Obers mit 4 Dottern, 2 Deziliter Mehl und etwas Salz ab, gibt 4 Klar, zu Schnee geschlagen, und Rosinen dazu, gießt das ganze in heißes Rinderschmalz oder heiße Butter ein, läßt es wie Mehlschmarren schön braun werden, richtet es an und bestreut es mit Vanillezucker.

Quelle:
Die Süddeutsche Küche für Anfängerinen und praktische Köchinnen, zusammengestellt von Katharina Prato (Edle von Schweiger). Bereichert und Herausgegeben von deren Enkelin Viktorine von Leitmaier, 46. Auflage, Wien, Weihnachten 1908

Ein weiteres sehr altes Rezept

Zutaten:

- 1/2 Liter süßen Rahm
- 5 Eidotter
- 5 Eiweiß
- 1/4 Liter Mehl
- 1 Eßlöffel Zucker
- 30 Gramm Corinthen
- 30 Gramm Mandeln
- eine Prise Salz
- 60 Gramm Butter für die Pfanne
- Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1/2 Liter süßen Rahm verquirlt man sehr gut mit fünf Eidottern, 1/4 Liter Mehl, einem Eßlöffel Zucker, 30 Gramm gereingter Corinthen, 30 Gramm feingehackten süßen Mandeln, einer Prise Salz und dem Schnee der fünf Eiweiße, schüttet Alles in eine Pfanne mit 60 Gramm erhitzter Butter, läßt es über ziemlich starkem Feuer rasch auf der unteren Seite bräunen und fest werden.

Dreht den Schmarrn mit einer Schaufel um, zerreißt ihn mit der Gabel zu großen Brocken, läßt dieselben auch auf der anderen Seite ein wenig bräunen, bestreut ihn mit Vanillezucker und gibt ihn sofort zu Tisch.

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kaiserschmarrn/home.html

---

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED