


 30 Minuten

 1 Pfanne

Zutaten

150 ml Milch

3 Eier

etwas Salz

180 g Mehl

50 g Ceres 100% Kokosfett

evtl. in etwas Wasser eingeweichte Rosinen

Kristallzucker zum Karamellisieren und
Staubzucker zum Bestreuen

Mehlschmarrn oder Kaiserschmarrn

Der Mehlschmarrn ähnelt in der Zubereitung dem Kaiserschmarrn und ist in der Zubereitung einfacher gehalten. Das steif Schlagen vom Eiweiß entfällt und dennoch wird der Mehlschmarrn zart in der Konsistenz. Wer gern einen sehr luftigen Schmarrn mag, trennt die Eier und schlägt das Eiweiß steif. In diesem Originalrezept von 1907 wird er Schmarrn zuerst im Backrohr angebacken und dann auf der Platte fertiggebacken. Das ist anders, als in den meisten modernen Rezepten, in denen man den Schmarrn nur in der Pfanne bäckt, oder ihn allenfalls nach dem Wenden im Rohr fertigbäckt. Mit allen drei Methoden kann man einen köstlichen Schmarrn backen – am besten ausprobieren, was am besten schmeckt!

Zubereitung

- Man sprudelt Milch, 3 Eier, Salz und Mehl gut ab, schüttet dies in 50 g heiß gemachtes "Ceres"-Fett, ungefähr fingerdick, stellt es anfangs in die Röhre, dann auf die heisse Platte.
- Wenn es unten braun ist, dreht man es um, lässt es wieder bräunen und zerreisst es mit der Gabel.
- Über den zerrissenen Schmarrn etwas Kristallzucker streuen und den Schmarrn bei reduzierter Hitze rösten bis der Zucker karamellisiert. Mit Staubzucker bestreut servieren.
- Kompott, Apfelmus, Zwetschenröster oder auch Schmand als Beigabe. Dazu ein Glas Milch.

Süßes, Vegetarisch