

Kaiserschmarrn Thermomix Rezept

Zutaten für 3 Portionen:

- 300 ml Milch
- 75 ml Mineralwasser
- 125 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 30 g Zucker
- 2 EL Rosinen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Zum Braten:

- 2 EL Butter

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Trenne die Eier.
2. Setze den Schmetterlingsaufsatz in den Mixtopf ein. Schlage das Eiweiß **5 Minuten / Stufe 3** zu Eischnee. Nimm den Schmetterlingsaufsatz heraus. Fülle den Eischnee um.
3. Gib das Mehl mit der Milch, dem Mineralwasser, dem Eigelb, dem Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz in den Mixtopf und verrühre alles **30 Sekunden / Stufe 4**.
4. Hebe das geschlagene Eiweiß nun **50 Sekunden / Stufe 3** unter. Stecke dazu den Thermomix-Spatel von außen in den Deckel.
5. Erhitze einen Esslöffel Butter in einer Pfanne und gib die Hälfte des Teiges hinein. Lasse ihn stocken, wende ihn und backe ihn kurz von der anderen Seiten. Teile ihn mit deinem Kochlöffel in größere Stücke und backe sie weiter, bis sie knusprig sind. Verfahre anschließend genauso mit der zweiten Portion Teig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

