

# KAISERSCHMARRN

**Zutaten**
(für 4 Portionen)
8 Eier (L)
40 g Zucker
200 g Dinkelmehl, Type 630
300 ml Milch
½ TL Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
½ TL Vanillemark
1 Prise Salz
80 ml Albaöl (70 g) zum Ausbacken
2 EL Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung**
Die Eier trennen. Mit dem Handrührgerät Eigelb, Zucker, Mehl, Milch, Salz, Zitrone und Vanille zu einem glatten Teig verquirlen und zum Quellen etwa 10 Minuten stehen lassen. Das Eiweiß in der Küchenmaschine zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig mit einem Teiglöffel unter die Eigelbmasse ziehen.
Etwa zwei Drittel vom Albaöl in zwei große beschichtete Pfannen geben und erhitzen.
Den Teig auf beide Pfannen verteilen und glatt streichen. Bei mittlerer Hitze ca. 3 – 4 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist.
Die Pfannkuchen wenden, das restliche Albaöl unter den Teig gießen und verteilen, weiterbacken bis auch die zweite Seite goldbraun ist.
Die fast fertigen Pfannkuchen mit zwei Pfannenhebern in Stücke zupfen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.
Dazu reicht man Pflaumenkompott, Kompott aus Früchten der Saison oder stückiges Apfelmus.

**Tipp**
Je nach Geschmack kann man auch 50 g über Nacht in Rum oder Wasser eingeweichte Rosinen, und/oder 50 g Mandelsplitter in den Teig geben.
Für das klassische österreichische Pflaumenkompott werden gekochte und getrockneten Pflaumen im Verhältnis 2 zu 1 gemixt und ggf. mit etwas Pflaumensaft ergänzt.
Wenn Sie den Schmarren mit Dinkel- oder Weizenvollkornmehl zubereiten, wird er nicht ganz so fluffig.
Wenn Sie es etwas süßer mögen, können Sie den gezupften Kaiserschmarrn in der Pfanne mit 2 EL Zucker bestreuen, unter Hitze etwas schwenken und damit karamellisieren.

**Nährwertinformation pro Portion:**
602 kcal | 32 g Fett | 23 g Eiweiß | 57 g Kohlenhydrate | 482 mg Cholesterin

**Dieses Rezept ist:** vegetarisch

Albaöl®