

Kaiserschmarrn

Die beliebte Süßspeise in glutenfreier Form! Flaumige Teigstücke – rasch ausgebacken und ideal als Hauptspeise oder Dessert!

Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:
<https://youtu.be/QcIYmnQ38wk>

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 350g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

6 Eigelb

3/8 L Milch (ggf. laktosefrei)

2 EL Zucker

1 Prise Salz

6 Eiweiß, steif geschlagen

Butterschmalz zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestreuen

1. Mehl, Eigelb, Milch, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 20-30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.
2. Den Eischnee locker unter den Teig ziehen.
3. Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne

erhitzen. Eine Portion Teig hineingießen und leicht anbacken. Dann den Teig vierteln, jedes Teigviertel wenden und ebenfalls anbacken lassen. Mit zwei Gabeln oder Kochlöffeln, am besten aus Holz oder Kunststoff, den Teig in kleine Stücke reißen und unter beständigem wenden rasch fertig backen.

4. Den Kaiserschmarrn auf einen Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Tipp: Als Beilage schmeckt Kompott, Rote Grütze oder Vanillesoße köstlich.

Fruktosearm – Tipp: Anstatt Zucker 3 EL Reissirup verwenden.

Milchfrei – Tipp: Milch durch Cashewdrink ersetzen.



