Videoanleitung Kaiserschmarrn

Der Kaiserschmarrn zählt zu den bekanntesten Süßspeisen der österreichischen Küche. Auch in glutenfreier Form gelingt das beliebte Gericht wunderbar und kinderleicht. Je nach Verträglichkeit und Geschmack dient eine glutenfreie Mehlmischung auf Mais- oder Reisbasis für den Teig. Die unterschiedlichen Mengen der jeweiligen Mehlmischung sollten jedoch beachtet werden, damit der Kaiserschmarrn seine flaumige Struktur behält. Im Rezept sind die Mehlmengen genau notiert. Egal welche Mehlmischung verwendet wird, aus beiden Varianten schmeckt der glutenfreie Kaiserschmarrn hervorragend.
Als Beilage schmeckt Rote Grütze, Kompott oder Vanillesoße köstlich. Der persönliche Geschmack entscheidet, welche Beilage serviert wird. ?

Hier geht`s zum Video: https://youtu.be/QcIYmnQ38wk
Das Rezept ist HIER notiert.
Viel Spaß bei der Zubereitung und gutes Gelingen! ?

