

Kaiserschmarrn: eine einzigartige Mehlspeise

Wenn man Milch mit Mehl und Eiern vermischt und diesen Teig in der Pfanne von beiden Seiten bäckt, heißt die Speise in Deutschland entweder **Eierkuchen** oder **Pfannkuchen**. Das hängt davon ab, in welcher Region Deutschlands man sich befindet. Diese Eierkuchen sind verwandt mit den amerikanischen **Pancakes** und den französischen **Crêpes**.

Die ukrainischen **Mlynzy** gehören ebenso zu dieser Familie wie die isländischen **Pönnukökur**. Und obwohl die Zutaten dieser Gerichte und auch ihre Form sehr ähnlich sind, schmecken die fertigen Gerichte doch ganz unterschiedlich.



Wenn man als Tourist nach Österreich fährt, ist man von der Schönheit der Berge in Tirol, Kärnten oder Salzburg sehr beeindruckt. Sie bieten viele Gelegenheiten zum Wandern, Klettern oder Skifahren, sodass man nach einer anstrengenden Tour natürlich gern etwas essen möchte. Oft laden Hütten oder einfache Berggasthöfe dazu ein. Und fast überall kann man **Kaiserschmarrn** bekommen. Was für ein Name! Beim Wort *Kaiser* denkt man an goldene Teller, silbernes Besteck und luxuriöse Speisen.

Schmarrn ist dagegen etwas Unsinniges, Minderwertiges, ein Produkt von schlechter Qualität. Der Wirt oder die Wirtin jeder Hütte erklärt bestimmt gern, woraus der Kaiserschmarrn besteht: Milch, Mehl, Eier, Zucker, vielleicht ein paar Rosinen und Mandeln. Also ist es ein Eierkuchen? Schon wenige Minuten später bekommt man einen Teller mit einem Berg von duftenden goldgelben Stücken. Sie sind mit Puderzucker bestreut und glänzen vor Butter. Dazu gibt es ein Pflaumenkompott, das in Österreich **Zwetschgenröster** heißt. Nein, das ist nicht nur ein zerrissener Eierkuchen! Der Kaiserschmarrn ist ein ganz besonderes Gericht, das nicht nur in Österreich bekannt ist. Natürlich kann man ihn auch in Restaurants anderer Länder bestellen. Aber meistens ist er nicht so gut wie in einer Berghütte in den österreichischen Alpen.

Aber wie kommt der Kaiserschmarrn zu seinem Namen? Wie so oft gibt es sehr unterschiedliche Begründungen. Eine der vielen Geschichten erzählt, dass der Koch für die Kaiserin Elisabeth im 19. Jahrhundert ein Gericht aus Omelett und Zwetschkenröster zubereitet hatte. Weil sie es nicht essen wollte, sagte der Kaiser Franz Joseph I.: „Gib her den Schmarrn, den der Koch da gemacht hat.“ Der Schmarrn schmeckte dem Kaiser dann aber so gut, dass das Gericht nach ihm benannt wurde.

Kaiserschmarrn kann man eigentlich immer essen: als Hauptgericht, Dessert oder als eine kleine Mahlzeit zwischendurch. Aber am besten schmeckt der Kaiserschmarrn nach einer Wanderung in einer Berghütte. Und wenn Sie jetzt nicht nach Österreich reisen können, versuchen Sie es doch einmal selbst, es ist eigentlich nicht so schwer. Hier ein Rezept!

Schwierigkeitsgrad: einfach **Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Zubereitungszeit:** 20 Min.

Zutaten:

- 150 Gramm Mehl
- 2 Esslöffel Puderzucker
- etwas geriebene Zitronenschale
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 1/8 Liter Milch
- 30 – 40 Gramm gemahlene Mandeln
- Butter



Zubereitung:

1. Das Mehl mit der Zitronenschale, dem Vanillezucker, dem Eigelb und der Milch zu einem etwas flüssigen Teig verrühren. 30 Minuten stehen lassen.
2. Das Eiweiß mit dem Puderzucker und den gemahlenden Mandeln zu sehr steifem Schnee schlagen.
3. Den Eischnee vorsichtig mit dem Teig vermischen.
4. Butter in einer großen Pfanne erhitzen.
5. Den Teig in die Pfanne geben, die Pfanne abdecken und den Teig von einer Seite langsam goldgelb backen.
6. Den Teig wenden, mit der Gabel in Stücke teilen, die Stücke weiter wenden und fertig backen.
7. Auf dem Teller mit viel Puderzucker bestreuen und heiß essen. Mit Rosinen, Mandeln oder Vanillesauce servieren.

Viel Erfolg und guten Appetit!