

Leckeres Dessert in Österreich: Kaiserschmarren oder Germknödel – hmmm !

Kaiserschmarrn

Zutaten für vier Personen: 6 Eiweiß, 6 Eigelb, 1 Pack. Vanillezucker, 1 El Zucker, 250 g Mehl, 500 ml Milch, 50 g Butter, 500 g Rosinen, 5 El Rum oder – alkoholfrei – Wasser, 2 Tl Zucker, 4 Tl Puderzucker.

Zubereitung:

- Die Rosinen für ½ Std. in den Rum oder das Wasser einlegen
- Das Eigelb mit 1 El Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Das Mehl und die Milch dazugeben und unterrühren.
- Die Butter schmelzen und dazu geben, gut durchrühren.
- Den Teig etwas ruhen lassen.
- Inzwischen das Eiweiß schlagen und anschließend unter den Teig heben.
- Die Rosinen ohne die Flüssigkeit unterrühren.

- In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und einen Teil des Teiges hineingießen, ca. 1 cm dick.
- Den Teig goldgelb anbacken und zwischendurch immer mal wieder etwas anheben
- Den Teig vierteln und umdrehen und wieder anbacken lassen.
- In mundgerechte Stücke schneiden, mit 2 Tl Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Auf den Tellern verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Das gleiche wird mit dem Rest Teig auch so gemacht; vorher den Teig noch einmal gut umrühren.

So ein Kaiserschmarrn lässt sich auch gut warmhalten: in einer Auflaufform im Ofen bei 80 Grad C

Lecker ist der Kaiserschmarrn auch mit einem Pflaumenmus oder heißen Kirschen.



Germknödel (Hefknödel)

Zutaten für zwei Personen: 125 g Mehl, 1,5 g Hefe, 10 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 60 ml Milch, 1 Ei, 15 g Butter, 2 El Pflaumenmus.

Als Topping: Mohn, Puderzucker und geschmolzene Butter.

Zubereitung:

- Mehl in eine große Schüssel geben.
- In die Mitte ein Loch machen und dort hinein die Hefe, Milch, den Zucker, die abgeriebene Zitronenschale und Butter geben.
- Alles gut umrühren mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und ¼ Std. ruhen lassen, so dass die Hefe gut aufgehen kann.
- Danach aus dem Teig eine Kugel formen und noch einmal ½ Std. ruhen lassen.
- Nun in zwei Stücke teilen und ausrollen.
- Pflaumenmus jeweils in die Mitte der beiden Teile geben und anschließend jeweils zu einer Kugel formen.
- Die beiden Kugeln auf ein Backpapier legen und wieder ca. 15 Min. abgedeckt ruhen lassen.

Den Dampfgarer bereitstellen und die beiden Knödel bei 100 Grad C 15 Min darin dämpfen.

In der Zwischenzeit den Mohn und Puderzucker miteinander vermischen und die Butter schmelzen.

Die Mohn - Zuckermischung über die Germknödel streuen und die geschmolzene Butter darüber gießen.

Guten Appetit ! An Guadn !

Andere leckere Rezepte und viele Tipps für eine gesunde Ernährung finden Sie in meinen Büchern:

[Pippa and Paul: stories for the little world citizens: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](https://www.amazon.nl/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apr_l0twFb7ZMJk8Y)

[Pipke und Popke: Erlebnisse kleiner Weltbürger: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](https://www.amazon.nl/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apr_l0twFb7ZMJk8Y)

[Pipke & Popke: verhaaltjes voor kleine wereldburgers: Oosterbeek-Airoldi, Romana, Werkman, Elise, Gorter, Aukje: Amazon.nl](https://www.amazon.nl/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apr_l0twFb7ZMJk8Y)

Alle Bücher sind auch als E-Buch erhältlich:

https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apr_l0twFb7ZMJk8Y

https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apr_l0twFb7ZMJk8Y

<https://www.kobo.com/nl/nl/ebook/pipke-popke>

