

Kaiserschmarrn / Kaiserschmarrn



Boodschappelijstje

4 grote eieren, gescheiden
1/8 theelepel zout
2 eetlepels fijne suiker
200 ml melk
1/2 theelepel vanille-extract
125 gram patent bloem

Om te bakken

1 eetlepel ongezoeten boter

Om te serveren

poedersuiker om te bestuiven
optioneel: compote of vers fruit

Je hebt ook nodig: ovenvaste koekenpan (25 cm doorsnede of groter)

Zo maak je Kaiserschmarrn (een Oostenrijkse pannenkoek)

Verwarm de oven voor op 200 °C / hetelucht 180 °C

Klop de eiwitten met zout en 1 eetlepel suiker tot ze zacht tot stevig zijn.
(Klop ze niet te stijf, want dan wordt het later moeilijk om ze erdoor te spatelen).

Klop de eidooiers, de helft van de melk, vanille en 1 eetlepel suiker door elkaar.
Roer de gezeefde bloem erdoor tot een glad beslag en voeg de rest van de melk er aan toe.
Voeg 1/3 van het geklopte eiwit toe en spatel dit erdoor met een garde.
Spatel dan voorzichtig de rest van het eiwit erdoor maar probeer het volume te behouden.

Verhit de eetlepel olie of boter op middelhoog vuur in een grote koekenpan.
Giet het beslag in de hete pan, verdeel het gelijkmatig en bak het ongeveer 1 minuut.

Zet de pan in de voorverwarmde oven, op het rooster, en laat bakken tot het gerezen is.
De bovenkant van de pannenkoek moet na 10-12 minuten in de oven ook goudbruin zijn.
Neem de pan dan uit de oven en zet hem op laag vuur op het fornuis.

Verdeel de pannenkoek met twee spatels in vieren en keer hem om.
*Als je pannenkoek aan de bovenkant wat bleek is, zet je het vuur middelhoog.
Laat de omgedraaide kwarten - indien nodig - goudbruin bakken.

Maar laat de vier delen pannenkoek op laag vuur staan als de bovenkant al goudbruin is,
Breek de kwarten dan in hapklare stukken met de twee spatels en draai het vuur uit..

Schep de Kaiserschmarrn op borden en bestrooi het rijkelijk met poedersuiker.

TIP!

Traditioneel wordt Kaiserschmarrn geserveerd met Zwetschgenröster*, een pruimen compote. Je kunt het echter ook serveren met vers fruit of compote van het seizoen.

Kaiserschmarrn / Kaiserschmarrn



Shopping list

4 large eggs, separated
1/8 teaspoon salt
2 tablespoons caster sugar
200 ml milk
1/2 teaspoon vanilla extract
125 gram all purpose flour

To fry

1 tablespoon unsalted butter

To serve

icing sugar for dusting
optional: compote or fresh fruits

You also need: an ovenproof frying pan (10-inch or larger)

How to make Kaiserschmarrn (An Austrian Pancake)

Preheat the oven to 200°C / Fan 180°C

Beat the egg whites with salt and 1 tablespoon sugar until soft-to-firm peaks. Do not beat until stiff since this will make it harder to fold it in later.

Whisk together the egg yolks, half the milk, vanilla, and 1 tablespoon sugar.
Stir in the sieved flour until you get a smooth batter., then add the rest of the milk.
Using the whisk, add 1/3 of the beaten egg white and stir it in.
Gently fold in the rest of the egg white, try to keep the volume.

Heat oil or butter over medium heat in a large frying pan.
Pour the batter into the hot pan, spread evenly, and bake for about 1 minute.

Transfer the pan to the preheated oven, middle rack, and let it bake until puffy.
It should also be golden on top after 10-12 minutes of cooking in the oven.
Then remove the pan from the oven and set it on low heat on the stove-top.

Quarter the pancake with two spatulas and turn.
If your pancake is pale on top turn the heat to medium, let the quarters cook until golden.

If the top side was golden already, keep the quartered pancake on low heat.
Break the quarters further into pieces, using two spatulas and turn the heat off.

Transfer the Kaiserschmarrn to plates and generously dust with icing sugar

TIP!

Traditionally, Kaiserschmarrn is accompanied by Zwetschgenröster, a plum compote,
However, you can serve it along any fresh fruit or a compote of fruit that is in season.