

Nervennahrung

## Heute gibt es Kaiserschmarrn

Eine Gaumenreise in die Berge – schließen Sie die Augen und stellen sich das Panorama vor. Für den perfekten Schmarrn fehlen jetzt nur noch zwei Tricks. Unsere Köchin Verena Lugert verrät Sie Ihnen.

Von Verena Lugert • SPIEGEL-ONLINE, 09.11.2020, 12.03 Uhr

Vergangenes Jahr, Herbst in den **Bergen**. Blauer Himmel über den Gipfeln, die von der Mittagssonne golden beschienen sind, die Luft ist klar und frisch. Unter den Füßen raschelt das Laub, gelb, orange, leuchtend rot, es duftet nach dem feuchten, federnden Boden, nach Wald, harzig, holzig, moosig. Der Alltag ist weit weg hier oben, nur die Gipfel und die Sonne und der Himmel sind nah.

Bald kommt die Hütte, in die gleich eingekehrt wird, eine der wenigen, die jetzt noch offen haben, denn die Saison ist eigentlich schon zu Ende. Aus dem Schornstein steigt Rauch, und die Vorfreude wächst jetzt mit jedem Schritt. Und dann sitzt man auf der Eckbank, mit diesem magischen Blick auf die Berge, die Bläue, das Licht und den Herbst, der sich da draußen in seiner Pracht darbietet. Und wenn man gerade meint, dass es nicht mehr schöner kommen kann, dann wird er gebracht, der Teller mit dem perfekten Kaiserschmarrn\*: gelbgoldene Fluffigkeit, zart gebräunt, mit Puderzucker bestäubt. Diese vanillige Buttrigkeit, die rumgetränkten Rosinen. Diese weich-karamellige Schicht, von der jedes Kaiserschmarrnkissen überzogen ist. Und dann ihr süßes Innenleben! Ein perfekter Kaiserschmarrn ist ein unvergleichliches Glück.

Eigentlich präsentieren wir immer zum Wochenende ein Rezept unserer Köchin. Aber besondere Zeiten, besondere Maßnahmen: Während des Shutdowns versorgt uns Verena Lugert zu Wochenbeginn und -ende mit Ideen. Ihr Credo: Gutes Essen macht nicht nur satt, sondern auch glücklich. **Hier finden Sie alle bisher erschienenen Rezepte.**

Ich habe mich immer gefragt, was der Grund dafür ist, dass der Kaiserschmarrn in einer **Berghütte** so anders schmeckt als daheim in der eigenen Küche. Und es immer ausschließlich auf das Bergpanorama geschoben, das den Genuss dieser Speise so einzigartig und deswegen daheim nicht reproduzierbar macht.

Und es stimmt, die Berge, der Blick, sind die wichtigste Zutat. Aber zwei andere Tricks gibt es, um den Kaiserschmarrn dennoch ganz wunderbar zuzubereiten. Einmal: der Eischnee. Trennt man die Eier und schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, den man unter den Teig hebt, erreicht man schon einmal sehr viel an Katzenpfötchen-Fluffigkeit. Desweiteren: das Butterkaramell. Dafür lässt man in einer Pfanne Butter und ein wenig Zucker schmelzen. Darin wendet man die fertigen Kaiserschmarrnkissen, so ergibt sich die bonbonsüße Umhüllung. Und dann? Schließt man einfach die Augen. Stellt sich die Berge ganz einfach vor. Corona ist irgendwann vorbei – aber die Berge wird es immer geben, die haben schon ganz anderes mit Gleichmut hingenommen: **Dinosaurier**, Eiszeiten, Snowboarder. Und irgendwann gibt es auch für uns wieder das große Hüttenglück in den Bergen.

# Rezept für Kaiserschmarrn

Für 4 Personen

- 4 Eier
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Rum (oder ohne Alkohol: 1 EL Apfelsaft)
- 200 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 50 ml Apfelsaft
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter zum Fetten der Pfanne, 2 EL Butter zum Karamellisieren
- 3 EL Zucker zum Karamellisieren
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Rosinen in Rum oder Apfelsaft ziehen lassen. Vanilleschote längsseitig aufschneiden, Mark herausschaben, Vanillemark und die leere Schote zur Milch geben, Milch sanft erwärmen, nicht kochen lassen. Butter in einem weiteren Topf sanft schmelzen lassen.
2. Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelb, Zucker, Apfelsaft und die flüssige Butter mit dem Handrührgerät zu einer glänzenden Creme aufschlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen, Vanillemilch und Mehl zur Eiercreme hinzugeben, kräftig aufschlagen. Rumrosinen zugeben. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. In einer großen Pfanne etwas Butter schmelzen, die Teigmasse hineinfüllen, etwa zwei Zentimeter hoch. Je nach Größe der Pfanne wiederholt man den Vorgang später mit einem oder zwei weiteren Kaiserschmarrn.
4. Teig stocken lassen, immer wieder am Rand leicht hochheben, um zu schauen, wie weit er schon ist. Dann den Teigkreis mit einem Pfannenwender vierteln und die Viertel wenden, vorher noch etwas Butter in die Pfanne geben. Wenn der Kaiserschmarrn fertig und goldbraun gebacken ist, mit dem Pfannenwender in mundgerechte Stücke zerteilen, diese aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen.
5. In der Pfanne 2 EL Butter und 3 EL Zucker schmelzen lassen, bis eine flüssige Karamellmasse entsteht. Darin nun die Kaiserschmarrnkissen wenden, am Schluss mit Puderzucker überstäuben. Dazu passen Apfelmus oder Zwetschgenkompott. Lassen Sie es sich schmecken!

\*Der Duden sieht die Schreibweise "Kaiserschmarren" vor, aber wir haben uns ausnahmsweise erlaubt, dieses Wort zu schreiben, wie man es spricht: Schmarrn.