REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

Kaiserschmarrn

Der Kaiserschmarrn ist ein luftiger, in Butter gebackener Pfannkuchenteig, der in der Pfanne zerrissen und mit Staubzucker bestreut wird. Rosinen und ein fruchtiger Zwetschkenröster machen aus dem Klassiker eine ganze Mahlzeit für die Familie.



Rezept-ID: **R-90010** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

4	Eier
125 g	glattes Mehl
250 ml	Milch
40 g	Kristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
40 g	Rosinen
2 EL	Rum (zum Einweichen der Rosinen)
40 g	Butter zum Backen
2 EL	Staubzucker zum Bestreuen
500 g	Zwetschken für den Röster
60 g	Zucker für den Röster
1	Zimtstange
100 ml	Rotwein oder Wasser für den Röster

Zubereitung

1. Die Rosinen mit dem Rum übergießen und 30 Minuten ziehen lassen.

2. Für den Röster die Zwetschken entkernen und halbieren. Mit Zucker, Zimtstange und Rotwein in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten leise köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Die Zimtstange entfernen und den Röster warm halten.

3. Die Eier trennen. Eigelb, Milch, Mehl, Vanillezucker und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

4. Das Eiklar mit dem Kristallzucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

5 Die Butter in einer großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Teig einfüllen, die Rosinen darüber streuen und 3 Minuten backen, bis die Unterseite goldgelb ist.

6 Die Pfanne bei 200 °C Ober-/Unterhitze 8 Minuten in den Ofen schieben, bis die Oberseite gestockt ist. Alternativ den Teig in der Pfanne wenden und 3 Minuten weiterbacken.

7 Den Teig mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen, kurz in der Butter schwenken und mit Staubzucker bestreuen. Mit dem warmen Zwetschkenröster servieren.

Tipps

- Die Pfanne nicht zu heiß werden lassen, damit der Schmarrn goldgelb und nicht dunkel wird.
- Den Röster schon am Vortag zubereiten, dann ziehen die Gewürze besser durch.

Die Geschichte: Kaiserschmarrn

Der Kaiserschmarrn gilt als Spezialität der Habsburgermonarchie und trägt den Namen von Kaiser Franz Joseph I. Wie das Gericht zu diesem Namen kam, ist nicht gesichert. Der Legende nach wurde es Kaiserin Elisabeth zu ihrer Hochzeit 1854 serviert, zerriss beim Anrichten und wurde vom Kaiser mit den Worten „Na geb' er mir halt den Schmarren her" verspeist. Nach einer anderen Erzählung brachte ihn ein Senn auf einer Jagdhütte als „Kaserschmarrn" auf den Tisch. Der frühere Hofbedienstete Josef Cachée berichtet, der Kaiser habe das Gericht bei seinen Jagdgesellschaften geschätzt. Das ist eine Zeitzeugenaussage, die sich nicht unabhängig belegen lässt.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Ofenfeste Pfanne
bei Amazon · Affiliate-Link

Handmixer
bei Amazon · Affiliate-Link

Zimtstangen
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Ohne Kaffee red i ned“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz