



# Kaiserschmarrn mit Kräuter Schmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Kaiserschmarrn in herzhafter Version, für jeden Tag

## Zutaten

- 250 g Mehl, gesiebt, mit 1 Msp Backpulver gemischt
- 350 ml Milch
- 250 g Schmand
- 4 Eigelbe
- 4 steif geschlagene Eiweiß
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 80 g gekochter Schinken in kleinen Würfeln
- 200 g junger Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 25 g Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Teig:

### Schritt3

Das Mehl und Backpulver mischen, die Eigelbe, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu geben. Mit der Milch "Klümpchen frei" verrühren, ca. 15 min. quellen lassen. Das geschlagene Eiweiß nach und nach unterheben.

#### **Schritt4**

Inzwischen den Schmand, Petersilie und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Schritt5**

Den Frühlingslauch in Butterschmalz 2-3 min. unter wenden anschwitzen, den Schinken unter schwenken. Etwas abkühlen lassen und unter den Teig heben/mengen.

#### **Schritt6**

Etwas die Hälfte des Teiges in eine beschichtete, heiße Pfanne mit Butterschmalz geben, ca. 3 min. auf jeder Seite goldgelb braten.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Zunächst vierteln und mit 2 Gabeln in mundgerechte Stücke zerreißen, mit etwas Butter kurz weiter schwenken.

#### **Schritt9**

Mit etwas Schmand beträufelt und Kürbiskernen bestreut sofort servieren, restlichen Schmand extra reichen.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** für jeden tag, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaiserschmarrn-mit-kraeuter-schmand/>