# Kaiserschmarren

## Zutaten

Für den Teig:
4 Eier (M)
125 g Weizenmehl
50 g Ankerkraut Tonka-Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
300 ml Vollmilch
75 Sprudelwasser
50 g Kerrygold Original Irische Butter
Für die Kirschen:
1 Glas Sauerkirschen
50 g Ankerkraut Tonka-Zucker
1 EL Speisestärke
Optional:
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Kirschen abgießen und dabei den Saft auffangen. Nun 50 ml des Safts mit der Stärke verrühren, den restlichen Saft mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Nun unter Rühren die Hälfte der Stärkemischung hinzugeben, aufkochen lassen und falls nötig, mit der restlichen Mischung noch weiter abbinden. Die Kirschen hinzugeben und auf kleiner Stufe warmhalten.
Für den Kaiserschmarren die Eier trennen.
Das Eiweiß mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Das steif geschlagene Eiweiß zur Seite stellen.
Nun das Eigelb zusammen mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät weißschaumig aufschlagen.
Das Mehl und die Hälfte der Milch zur Eigelbmasse geben und unterrühren. Sobald ein glatter Teig entstanden ist, die restliche Milch unterrühren.
Anschließend das Sprudelwasser hinzugeben und von Hand vorsichtig unterrühren.
Abschließend das Eiweiß unterheben. Dabei darauf achten, nicht zu viel zu rühren.
Eine Pfanne von 26-28 cm Durchmesser auf den Herd stellen und 25 g Butter hineingeben. Auf mittlerer Stufe erhitzen.
Sobald die Butter flüssig ist, die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und für 5-8 Minuten backen. Sobald die Unterseite goldgelb ist, den Teig mit einem Pfannenwender vierteln und wenden. Auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen.
Sobald der Kaiserschmarren auf beiden Seiten goldgelb ist, in Stücke reißen. Den Kaiserschmarren so noch etwa 3-4 Minuten weiter braten lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und mit den Kirschen servieren.
Den restlichen Teig auf die gleiche Weise ausbacken.