

Informationen zur Sendung vom 14.07.2026

Kaiserschmarrn mit Aprikosenröster

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 Portionen)

Kaiserschmarrn

4 Eier
40 g Zucker
200 ml Milch
100 g Mehl
60 g Butter
60 g Rosinen
1 Bio-Orange
Prise Salz

Aprikosenröster

500 g Aprikosen
½ Bio-Zitrone
1 EL echten Vanillezucker

Außerdem

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Aprikosenröster: Zunächst das Obst waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die Aprikosenhälften in eine ofenfeste Form geben und mit Zitronensaft und etwas Zitronenschale verfeinern. Den Puderzucker drüberstreuen und für circa 25 Minuten bei 180 Grad im Ofen rösten. Wenn die Früchte fast gar sind, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Die Rosinen einige Stunden vor der Weiterverarbeitung in frisch ausgepresstem Orangensaft einweichen.

Für den Kaiserschmarrn die Eier sorgfältig trennen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und Zucker, Eigelbe und eine Prise Salz zugeben. Die Milch langsam angießen und alles gründlich verrühren. Den Teig danach etwa 15 Minuten quellen lassen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand etwas Butter leicht erhitzen und den Teig einfüllen. Wer mag, kann nun die eingeweichten Rosinen und etwas abgeriebene Orangenschale über den Schmarrn streuen. Die Masse kurz anbacken lassen. Nun in vier Stücke teilen und jedes Segment mit einem Pfannenheber wenden und fertig backen. Kurz danach mit zwei Gabeln alles in kleinere Stücke zerreißen. Eventuell noch einmal Butter nachgeben und den Schmarrn mit Puderzucker bestreuen. Die Stücke wenden, damit sie etwas karamellisieren können. Den gleichen Effekt erzielt man im Backofen oder unter dem Grill.

Anrichten

Den Kaiserschmarrn auf zwei Tellern verteilen. Wer mag, kann nun noch einmal mit Puderzucker verfeinern. Die Aprikosen in zwei Schüsselchen abfüllen und dazustellen.

Informationen zur Sendung vom 14.07.2026

Kaiserschmarrn mit Aprikosenröster

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Hauptsache luftig und zerrissen!

Wie bei allen Gerichten, die ursprünglich aus der ländlichen Küche stammen, gibt es in Österreich und Bayern viele unterschiedliche Rezepte. Die Grundzutaten wie Milch, Butter, Eier und Mehl gab es auf jeder Alm. Das Rupfen und Zerreißen muss keine Erfindung der kaiserlichen Hofküche sein. So etwas passiert von allein, wenn ein dickerer Pfannkuchen beim Wenden auseinanderbricht. Er wird dann in Stücken fertig gebraten.

Das Kaiserliche am Kaiserschmarrn sind Zucker und Rum – exotische Zutaten aus Südamerika, die sich damals nur reiche Leute leisten konnten. Die Süße im bäuerlichen Pfannkuchen kam möglicherweise durch Honig oder Rosinen. Zur Verfeinerung legten dann Hofköche Rosinen in Rum ein und karamellisierten den Schmarrn mit Zucker.

Die einen backen Kaiserschmarrn in der Pfanne, andere bereiten das Gericht – wie einen Kuchen – im Ofen zu. Später wird der Pfannkuchen in Stücke gerupft und mit Butter und Zucker glasiert. Nach welchem Rezept Kaiserschmarrn zubereitet wird, ist weniger entscheidend. Hauptsache es schmeckt!

So bekommen fade Aprikosen mehr Geschmack

Viele Aprikosensorten haben wenig Aroma, besonders dann, wenn sie von weit herkommen. Diese Früchte werden unreif geerntet, damit sie die weiten Transportwege gut überstehen. Anders als Tomaten, Avocados oder Bananen reifen Aprikosen nicht nach und gewinnen so keinen Geschmack.

Eine gute Methode, fades Obst dennoch lecker zuzubereiten, besteht darin, es mit Vanillezucker und Zitrone im Ofen zu backen beziehungsweise zu rösten. Auch eine Zuckerlösung, die man vorher kocht und mit Vanille und Zitrone würzt, hilft, den Fruchtgeschmack von Aprikosen (auch von Pfirsichen) zu heben, wenn man sie darin kurz blanchiert und einlegt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!