

# Klassischer Kaiserschmarrn

Ich stehe ja schon auf deftige, herzhaftes Küche aber bei Kaiserschmarrn kann ich nicht nein sagen.

Das Rezept ist herrlich einfach, belohnt wird man mit leckerem Essen, das satt macht!

Ein einfacher und schneller Weg zum Trennen von Eigelb und Eiweiß:

- Zwei Teller oder wie in diesem Fall eine Schüssel für den Teig und den Rührbecher für den Eischnee aufstellen.
- Mit der einen Hand das Ei aufschlagen und komplett in die andere, geschlossene Hand gleiten lassen, die über dem Rührbecher ist. Finger etwas öffnen, das Eiweiß gleitet in den Rührbecher, zurück bleibt das Eigelb.
- Weitere Wege gibt es auf [Eier trennen](#).

