

Kaiserschmarrn
Nach Hefe-Art
Laurin Mehrle
LM-13/22-V--S
20. Juli 2022

Aufwand	2	Art	V	4	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	11m	Σ	0h 12m		
Garzeit	20m	0m	Personalanzahl			2
Unterart	S	Skalierbarkeit			Semi	
Anmerkung	Fluffig und Knusprig					

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	2	M'sche Bewertung	0
Zyklus	Seemoos	0	Mundwarm (37 °C)	

Geräte 7al.

SM	☹
Kipper	Pfanne
BERMIXER	Elektrischer Schneebesen

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	0 P.	Σ
V		1	Erstes				0m 0s			0m 0s
V	ZLS	2	Eiweiß		40 g	1 Stk	0m 0s	160 g	4 Stk	0m 0s
V	ZLS	3	Eigelb		40 g	1 Stk	0m 0s	160 g	4 Stk	0m 0s
V	LS	4	Mehl	Type 550	100 g		0m 0s	400 g	0 Stk	0m 0s
V	ZS	5	Milch		150 ml		0m 0s	600 ml	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	6	Phase	Fett	90 ml		0m 0s	360 ml	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	7	Zucker		15 g		0m 0s	60 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	8	Backpulver			0,08 PK	0m 0s	0 g	0,32 PK	0m 0s
V	ZLS	9	Zweites				0m 0s	0 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	10	Zimt		3 g		0m 0s	12 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	11	Zucker		3 g		0m 0s	12 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	12	Apfelmus		130 g		0m 0s	520 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	13	Alkohol				0m 0s	0 g	0 Stk	0m 0s
V	ZLS	14	Rum		11 ml	0,75 EL	0m 0s	45 ml	3 EL	0m 0s
V	ZLS	15	Rosinen		10 g		0m 0s	40 g	0 Stk	0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Eiweiß in einer Schüssel zu einem steifen Schnee aufschlagen.		
2. Eigelb in einer anderen mit Mehl, Zucker, Backpulver und Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig vermengen.		
3. Den Schnee nun unter den Teig heben und nicht vermengen, nicht rühren, sonst kann man sich das gleich sparen.		
Zweite Arbeit		
1. Kipper/Gasherd auf halbe Hitze einstellen.		
2. Phase oder Fett darauf geben und erhitzen.		
3. Teig darauf kippen und anfrittieren.		
4. Umdrehen und so gut wie möglich alles schön rausfrittieren. und zerfetzen (Mit Gabeln u. Ä.), sodass es knusprige, aber auch weichere Stellen gibt. Im Inneren sollte es aber nicht teigig, sondern fluffig schmecken.		
5. Kaiserschmarren mit Puderzucker, Zucker, Zimt abschmecken und warm servieren.		
Alkohol		
1. Will man Rosinen, kann man diese mindestens zwei Stunden davor in Rum einlegen.		
1. Diese abgetropft unter das vermischte Eigelb heben		

II. Anhang		
A. Geschichte		
Jener Hefe, welcher mich damals im ersten Jahr 2019 als Küchenchef begleitet hat, blieb es bis 2021. Als er mit zu diesem Amt überredet hat, wurden mir sogleich Bitten zugetragen, was ich denn zu machen habe. An der Seemooser Winterhütte war es der große Kaiserschmarrn, welcher gelobpreist wurde. Ich solle ihn doch auch machen.		
B. Zusatz		
1. -		
C. Links		
1. <u>Zweites Rezept</u>		
1. <u>Rum und Rosinen Rezept</u>		

Kaiserschmarrn	Aufwand	2	Art	V	4	0	0
Nach Hefe-Art	Vorbereitungszeit	1 P. ±	11m	Σ		0h 12m	
Laurin Mehrle	Garzeit	20m	0m	Personalanzahl		2	
LM-13/22-V--S	Unterart	S		Skalierbarkeit		Semi	
20. Juli 2022	Anmerkung	Fluffig und Knusprig					

Kaiserschmarrn									
Nach Hefe-Art									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	13	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:		Unterart:	S
20. Juli 2022									
Personalanzahl:	1	Aufwand:	2	Anmerkung:		Fluffig und Knusprig			
M.'scher Zyklus Nr.:	2	Skalierbarkeit:		Semi	Kosten:				
SM:	0	M.'sche Bewertung:			Hauptserviertemp.:		Mundwarm (37 °C)		
Zeiten:									
Garzeit 1			20m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:						1m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:						0m			
Zusatzdauer unabhängig:						10m			
Richtzeit:						12m	≡	0h 12m	
							1 P.	11m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:			Multiplikator:			
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	V	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:	0	0	0	0	0	1,00	0		
Portionen Unterart 1:	0	S	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0		1,00	0		

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	V							
Portionen Zusatzart:	0	0							
Portionen Unterart 1:	0	S							
Portionen Unterart Z:	0								
Portionen Unterart L:	0								

Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VVO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztabelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	4 P.	0 P.	Σ
	V		1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	V	ZLS	2	Eiweiß		40 g	1 Stk	0m 0s	160 g	4 Stk	0m 0s
	V	ZLS	3	Eigelb		40 g	1 Stk	0m 0s	160 g	4 Stk	0m 0s
	V	LS	4	Mehl	Type 550	100 g		0m 0s	400 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZS	5	Milch		150 ml		0m 0s	600 ml	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	6	Phase	Fett	90 ml		0m 0s	360 ml	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	7	Zucker		15 g		0m 0s	60 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	8	Salz			0,5 pn	0m 0s	0 g	2 pn	0m 0s
	V	ZLS	8	Backpulver			0,08 PK	0m 0s	0 g	0,32 PK	0m 0s
	V	ZLS	9	Zweites				0m 0s	0 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	10	Zimt		3 g		0m 0s	12 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	11	Zucker		3 g		0m 0s	12 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	12	Apfelmus		130 g		0m 0s	520 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	13	Alkohol				0m 0s	0 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZLS	14	Rum		11 ml	0,75 EL	0m 0s	45 ml	3 EL	0m 0s
	V	ZLS	15	Rosinen		10 g		0m 0s	40 g	0 Stk	0m 0s

Geräte 7al. Referenztabelle

SM	≠
Kipper	Pfanne
BERMIXER	Elektrischer Schneebesen

I. Vorgehen

Erste Arbeit				
1. Eiweiß in einer Schüssel zu einem steifen Schnee aufschlagen.				
2. Eigelb in einer anderen mit Mehl, Zucker, Backpulver und Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig vermengen.				
3. Den Schnee nun unter den Teig heben und nicht vermengen, nicht rühren, sonst kann man sich das gleich sparen.				
Zweite Arbeit				
1. Kipper/Gasherd auf halbe Hitze einstellen.				
2. Phase oder Fett darauf geben und erhitzen.				
3. Teig darauf kippen und anfrittieren.				
4. Umdrehen und so gut wie möglich alles schön rausfrittieren. und zerfetzen (Mit Gabeln u. Ä.), sodass es knusprige, aber auch weichere Stellen gibt. Im Inneren sollte es aber nicht teigig, sondern fluffig schmecken.				
5. Kaiserschmarren mit Puderzucker, Zucker, Zimt abschmecken und warm servieren.				
Alkohol				
1. Will man Rosinen, kann man diese mindestens zwei Stunden davor in Rum einlegen.				
1. Diese abgetropft unter das vermischte Eigelb heben				

II. Anhang

A. Geschichte				
Jener Hefe, welcher mich damals im ersten Jahr 2019 als Küchenchef begleitet hat, blieb es bis 2021. Als er mit zu diesem Amt überredet hat, wurden mir sogleich Bitten zugetragen, was ich denn zu machen habe. An der Seemooser Winterhütte war es der große Kaiserschmarrn, welcher gelobpreist wurde. Ich solle ihn doch auch machen.				
B. Zusatz				
1. -				
C. Links				
1. <u>Zweites Rezept</u>				
1. <u>Rum und Rosinen Rezept</u>				

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10		
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						