



Auftrag: Kochen Rezept

Kaiserschmarrn

4 Portionen

Zutaten:

2 dl Mehl
3 Eier
0,5 dl Zucker
eine Prise Salz
2,5 dl Milch
3 EL Butter
Rosinen
Puderzucker



Zubereitung:

- 1** Das Mehl, den Zucker und eine Prise Salz mischen.
- 2** Das Eigelb vom Eiweiß trennen.
- 3** Das Eigelb mit der Milch mischen und schlagen. Es dürfen keine Klümpchen sein!
- 4** Das Eiweiß mit einem elektrischen Schneebesen zu Schnee schlagen.
- 5** Den Schnee vorsichtig in die Teigmasse einrühren.
- 6** Butter in einer Bratpfanne schmelzen.
- 7** Den ganzen Teig in die Bratpfanne gießen und den dicken Pfannkuchen goldbraun braten.
- 8** Den Pfannkuchen mit zwei Gabeln „zerreißen“.
- 9** Rosinen dazugeben und Puderzucker darüber streuen.

Mit Apfelbrei, Pflaumenkompott oder irgendeiner Marmelade servieren. Guten Appetit!