

KAISERSCHMARRN

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Portionen

- 300 ml Milch
- 75 ml Mineralwasser
- 125 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Für die Pfanne

- 2 EL Butter

Bei Belieben

- 2 EL Rosinen

Zubereitung:

1. Wenn du Rosinen verwenden möchtest, weichst du sie zuerst 30 Minuten in Wasser oder Apfelsaft ein.
2. Trenne die Eier. Verrühre das Mehl mit der Milch, dem Mineralwasser, dem Eigelb, dem Zucker und einer Prise Salz. Schlage das Eiweiß steif. Hebe das steifgeschlagene Eiweiß dann behutsam unter den Teig. Wenn du Rosinen eingeweicht hast, dann gieße sie ab und hebe sie ebenfalls unter.
3. Erhitze einen Esslöffel Butter in einer Pfanne und gib die Hälfte des Teiges hinein. Lasse ihn stocken, wende ihn und backe ihn kurz von der anderen Seite. Teile ihn mit deinem Kochlöffel dann in größere Stücke und backe sie weiter, bis sie knusprig sind. Verfahre genauso mit der zweiten Teighälfte.
4. Serviere den Kaiserschmarrn klassisch mit Puderzucker oder Apfelmus. Noch mehr leckere Topping-Ideen findest du weiter unten.

Nährwerte pro Portion: 435 kcal | KH 55 g | E 17 g | F 15 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

