

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Kaiserschmarrn



ZUTATEN:

4 Eier | 125 ml Milch | 100 g Mehl | 100 g Zucker | 50 g Butter

ZUBEREITUNG:

Eier trennen. Eigelb, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
Das Eiweiß steif schlagen, 50 g Zucker untermengen und vorsichtig unter den Teig heben.
Butter in einer Pfanne schmelzen und den Kaiserschmarrnteig eingießen.
Den Schmarrn 3 Minuten anbacken und vorsichtig wenden.
Ca. 10 Minuten bei geringer Hitze fertig backen.

Den Kaiserschmarrn in Stücke teilen und mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Puderzucker bestreuen und – typisch österreichisch – mit Zwetschkenröster oder auch mit Apfelmus servieren.