

KAISERSCHMARRN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 125 ml Milch
- 100 g Mehl
- 4 Dotter
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Rosinen
- etwas Butter

zum Bestreuen:

- 2 EL Puderzucker / Staubzucker

Zubereitung:

Das Mehl mit der Milch glattrühren, Eigelb und eine Prise Salz dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und den Teig ca. 2cm hoch eingießen. Rosinen darüberstreuen und bei schwacher Hitze backen bis die Unterseite goldgelb ist. Danach wenden und auch die zweite Seite backen. Kaiserschmarrn mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen, auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.