

KAISERSCHMARRN

Zutaten für 2-3 Personen:

3 Eier, getrennt

100 g Mehl

150 ml Milch

1 EL zerlassene Butter

1 EL Zucker

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

etwas geriebene Zitronenschale

Puderzucker & frisches Obst zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die 3 Eiweiße zu Eischnee schlagen.
2. Eigelb, Zucker, Milch, Mehl, Zitronenschale und Vanille miteinander verrühren und den Eischnee unterheben.
3. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Butter darin schmelzen. Anschließend den Teig einfüllen und backen bis die Unterseite hellbraun ist.
Dann den Teig vierteln und wenden, evtl. noch etwas Butter zugeben.
4. Sobald die andere Seite auch hellbraun gebacken ist, den Teig mit zwei Gabeln in kleine Stück reißen und goldbraun fertig backen.
5. Nach Belieben mit Puderzucker und frischem Obst anrichten.



GUT MIT:
Rosinen oder
Apfelmus

