

Dienstag, 09.6.2020

Kaiserschmarrn		
Zutat	Menge	Einheit
Personen	1	
Eier	60	g
Mehl	60	g
Zucker	10	g
Milch	80	ml
Butter	50	g
Apfelmus		
Puderzucker		
Rosinen		

1. Wer möchte: Rosinen in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen, beiseitestellen
2. Eier trennen, Eiweiß schaumig schlagen. Eigelb, 2 Esslöffel Milch und Mehl und Zucker zu glattem Teig schlagen
3. Eiweiß unterheben
4. Parallel fett in Pfanne heiß werden lassen
5. Hitze runterdrehen und krz warten
6. Rosinen abgießen und unterheben.
7. Teig in die Pfanne geben und langsam goldbraun durchbacken, vierteln und wenden. Dann in kleine Stücke zerreißen.
8. Nach Belieben mit Zucker in der Pfanne karamellisieren .. mit Apfelmus auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen... fertig