

# Kaiserschmarrn



Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Rosinen / Sultaninen	1 EL - Esslöffel
Vollmilch	188 ml
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	120 g

## Zubereitung:

\*\*\* Mamas Kaiserschmarren \*\*\*

- 1.) Eier trennen
- 2.) Schnee schlagen
- 3.) Mehl, Salz, Dotter, Milch vermischen
- 4.) Schnee unterheben
- 5.) Fett in Pfanne erhitzen
- 6.) Teig in die Pfanne geben
- 7.) beidseitig goldgelb werden lassen
- 8.) in kleine Teile zerstechen/zerreissen
- 9.) mit Puderzucker und Kompott (z.B. Zwetschkenröster oder Hollerkoch)

Guten Appetit!!!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-10-Kaiserschmarrn.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)