

Kaiserschmarren

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	120 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	30 g
Salz	1 Prise(n)
Vollmilch	¼ Liter
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Rosinen / Sultaninen	50 g

Zubereitung:

Eier trennen. Mehl, Eidotter, Zucker und Salz mit der Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Das Eiklar steif schlagen und vorsichtig mit dem Teig vermengen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingießen und je nach Geschmack mit Rosinen bestreuen. An der Unterseite goldbraun backen, umdrehen, bei schwächer Hitze fertig backen. Mit zwei Gabeln in kleine Stücke reissen und nochmals kurz durchrösten. Mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschenröster servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2218-Kaiserschmarren.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at