

Kaiserschmarren von Brigitte



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	190 ml
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	120 g
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Fett	1 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen.

Aus den restlichen Zutaten mit dem Mixer einen Teig schlagen und zum Schluss den steifen Schnee unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter heiß werden lassen. Die Hälfte des Teiges darin auf einer Seite goldbraun werden lassen.

Mit einem Omelette-Wender den Schmarren wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun werden lassen.

Den Schmarren anschließend mit zwei Gabeln in Stücke reißen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Je nach Geschmack kann man zu dem Teig nach dem "in die Pfanne geben" noch ein paar Rosinen zugeben.

TIPP: Sehr gut dazu passt Zwetschkenröster (<http://www.koch-idee.at/Rezept-957-Zwetschkenroester.html>), oder anderes Kompott!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-350-Kaiserschmarren-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at