

Einfacher Kaiserschmarren a la Roland



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bienenhonig	1 EL (Esstlöffel)
Vollmilch	125 ml
Weizenmehl (glatt)	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Mehl und Milch zu einer glatten Masse verrühren, eine Prise Salz und die Eier dazu geben und den Teig anschließend 5-10 Minuten rasten lassen.

Dann den Teig in eine sehr heiße Pfanne mit wenig Öl eingießen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze backen, zwischendurch den Teig umdrehen und die zugedeckte Pfanne etwas rütteln damit der Schmarren gut aufgehen kann.

Den fertigen Kaiserschmarren in kleine Stücke zerteilen, ein kleines Stück Butter und den Honig zugeben, durchschwenken und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-444-Einfacher-Kaiserschmarren-a-la-Roland.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at