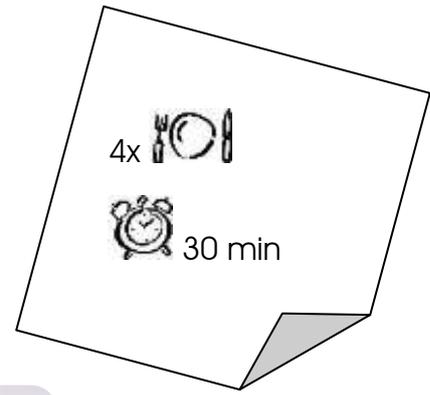


Kaiserschmarren

Zutaten

2 Eier
Prise Salz
150 g Mehl
¼ Liter Milch
Fett zum Backen
2 EL Rosinen



Vorbereitung

Eier trennen

Zubereitung

1. Eiklar und Prise Salz zu Schnee schlagenPlastikschüssel, Mixer
2. Mehl und Milch und Dotter verrühren.....2. Plastikschüssel, Schneebesen
3. Eischnee vorsichtig **unterheben**Schneebesen
4. Fett in einer Pfanne erhitzen.....große Pfanne
5. Teig in die Pfanne füllen,
6. Rosinen darüber streuen
7. ...mit Glasdeckel zudeckenGlasdeckel
8. Ist der Teig aufgegangen, und stockt er am Rand!?
9. Teig in 4 Teile teilen und umdrehen„Küchenfreund“
10. ... wieder mit Deckel backen lassen
11. Mit Küchenfreund und z.B. Kochlöffel **in Stücke reißen**.
12. Bis zum Verzehr warm halten„Deckel drauf!“



Tipp:

Auch Kompott von anderen Obstsorten oder Apfelmus passen gut zu Kaiserschmarren