



KAISERSCHMARRN

von Sally

Zutaten:

Teig

6 Eier
1 Pr. Salz
30 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
50 g Butter (flüssig)
250 g Mehl
500 g Milch

Zum Ausbacken

20 g Butter
20 g Zucker
Zum Servieren
30 g Puderzucker

Zubereitung:

Teig zubereiten

Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz und Zucker fast steif schlagen. Das Eigelb mit dem Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel cremig verrühren. Die flüssige Butter dazugeben und das Mehl im Wechsel mit der Milch einrühren, bis sich alles verbunden hat. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Kaiserschmarrn ausbacken

Eine beschichtete Pfanne mit Backtrennspray oder Butter einfetten und sie auf niedriger Stufe erhitzen. Den Teig etwa 1-2 cm hoch einfüllen und ihn bei geschlossenem Deckel einige Minuten backen lassen, bis die Oberseite beginnt fest zu werden. Den Teig wenden und ihn von der zweiten Seite nochmal ein paar Minuten backen. Eine große Gusseisenpfanne mit Butter fetten, den gebackenen Teig hineingeben, ihn mit zwei Gabeln zerteilen, den Zucker darüber streuen und ihn von allen Seiten anbraten. Servieren Puderzucker darüber streuen.

Viel Spaß beim Nachbacken, Deine Sally!