

REZEPTTIPP AUS DER REGION

JULIAS

Kaiserschmarren

Menge: 1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Zutaten

- 5 gehäufte EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/8 l Milch
- 3 Eier
- Butterschmalz / Öl
- Staubzucker zum Bestreuen
- Preiselbeermarmelade und / oder Apfelmus



Zubereitung Kaiserschmarren

- Mehl, Salz, Milch und Eier (in dieser Reihenfolge) zu einem cremigen Teig verrühren. Genügend Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Den Teig in die Pfanne geben und unbedingt zudecken. Sobald der Teig fest wird, den Schmarren zwei Mal wenden – am besten gelingt das mit einem Pfannenwender. Wenn der Schmarren auf beiden Seiten goldbraun gebacken ist, kann das restliche Fett abgeschüttet werden. Anschließend den Schmarren mit zwei Gabeln grob zerkleinern. Den Kaiserschmarren mit Staubzucker bestreuen und mit Preiselbeermarmelade und / oder Apfelmus servieren.
- **Tipp:** Natürlich können dem Teig nach Belieben auch Rosinen zugefügt werden.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®