

KAISERSCHMARRN

 12-12-2022

Erstellungsdatum

 **Leonie Klaus**



 **Schüler*innen**

 **Anfänger**

 **15-30**

 **Vegetarisch**

 **Ja**

 **Klaususchka_food**

Rezeptbeschreibung

Eier trennen, Eigelbe mit 2 EL Zucker und Vanillezucker mischen, Milch zugeben und zuletzt das Mehl. Dies verrühren, bis die Masse klümpchenfrei ist.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und in die Dottermasse unterheben.

Butter in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen, Teig in die Pfanne geben und 3 Minuten anbraten. Danach den Schmarrn bei 180° C Umluft für 10 Minuten backen.

Schmarrn aus dem Ofen holen und in kleine Stückchen zerreißen. Mit Puderzucker bestreuen und mit einem Zwetschgenröster servieren.



Einkaufsliste

400ml Milch

200g Mehl

3 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

3 EL Butter