

Kaiserschmarrn

Zutaten:

- 3 Eier
- 35 g Zucker
- 150 ml Milch
- 90 g Mehl

Zubereitungszeit: 15 min

Back-/Kochzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 2 Portionen



Zubereitung:

1. Eiweiß sehr steif schlagen, zur Seite stellen.
2. Die restlichen Zutaten gut verquirlen und kurz etwas ruhen lassen.
3. Dann den Eischnee unterheben und in einer heißen Pfanne eine Kelle voll hineingeben und bei mittlerer Hitze ausbacken, wenden und mit zwei Holzspateln in Stücke reißen, fertig backen.
4. Zum Warmhalten den fertigen Schmarrn im Backofen bei 50 Grad aufbewahren.
5. Einen frischen Obstsalat zubereiten und dazu reichen, kaiserlichen Appetit.