

Kaiserschmarrn - die klassische österreichische Mehlspeise

28.06.2015 13:20
Zutaten 2 Personen

2 Eier
200 g Mehl
150 ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
Staubzucker
2 EL Butter

(oder als Topfenschmarren mit 250 g
Topfen/Quark und 100 g Mehl)

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Schüssel steif schlagen. Eigelb, Zucker und Milch in einer weiteren Schüssel schaumig aufschlagen. Mehl und Rosinen (nach Belieben) unterrühren.
2. Eiweiß vorsichtig unterheben.
3. Butter in einer großen Bratpfanne erhitzen und den dickflüssigen Teig hineingießen. Bei schwacher Hitze die Unterseite des Teigkuchens leicht anbräunen lassen. Nach ca. 3-4 Minuten wenden und weitere 3-4 Minuten in der Pfanne backen.
4. Den gebackenen Teig nun mit zwei Gabeln zerreißen und zerstückeln, mit Puderzucker bestreuen und auf warmen Tellern mit dem Zwetschgenröster anrichten.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!