

Kaiserschmarrn

* Diese Zutaten gibt es in der
Gailertsreuther-Mühle

Zutaten für 2 Portionen

130 g	Dinkelmehl hell*
250 ml	Milch
4	Eier getrennt
2	Prisen Salz
2 Essl.	Puderzucker
	Rosinen nach Geschmack
1 Essl.	Butterschmalz zum Backen
	Vanillezucker *

Zubereitung

Die Eier trennen in Eiweiß und Eigelb. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und beiseite stellen.

In einer zweiten Rührschüssel das Dinkelmehl mit der Milch, den Eigelben, dem Salz und dem Puderzucker zu einer zähflüssigen Teigmasse aufschlagen. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Rosinen nach Wunsch zugeben.

Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Hälfte der Teigmasse in die Pfanne geben. Auf der Unterseite hell bräunen, anschließend wenden und in Stücke zerreißen und weiter hell bräunen. Zum Schluss etwas Vanillezucker darüber streuen. Danach den zweiten Kaiserschmarrn zubereiten.

Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt feines Apfelmus oder jedes andere Kompott.

Guten Appetit!

