

Yanessas Leibspeise - der Kaiserschmarren

Der Bayer hat die Berge, wir haben das Meer
- Kaiserschmarren geht aber auch an der Küste -

Zutaten für eine große Portion:

3 getrennte Eier
4,5 Esslöffel Mehl
200 ml Milch
1/2 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
3 Löffel Zucker
Butter für die Pfanne
Apfelmus & Puderzucker



Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit den ersten 2 Esslöffeln Mehl verquirlen, Vanillezucker und Salz dazu geben, Danach Milch und das restliche Mehl zu einem Teig verrühren. Am Schluss den Eischnee unterheben.

Butter in der Pfanne zergehen lassen und den Teig in die Pfanne geben. 3-5 Minuten backen lassen, bis die Unterseite goldgelb ist. Wenden und 1-3 Minute warten, dann zerteilen bzw. zerrupfen.

In der Mitte der Pfanne ein "Nest" freiräumen. Den Zucker in das Nest bzw. auf dem Pfannenboden verteilen. Sobald der Zucker flüssig ist, den Kaiserschmarren durch den Zucker ziehen.

Mit Apfelmus und Puderzucker servieren.

An Guadn ;)

MU liebe 