

Kaiserschmarrn

Einkaufsliste

Für		4 Personen
300	g	Mehl
45	g	Zucker
1	Prise	Salz
6	Stk	Eier
420	g	Milch
70	g	Rosinen
40	g	Bratbutter
50	g	Rohzucker
30	g	Puderzucker

Utensilien

Zwei Schüsseln
Schwingbesen
Ev etwas zum Eiweiss steif schlagen;)
Gummischaber
Löffel
Spachtel
Gabeln
Sieb für Puderzucker
Teller und Besteck zum essen
Ev Pfannen und Schöpflöffel für Vanillesauce, Zwetschgenkompott oder Apfelmus

Zubereitung

Eier trennen und Eiweiss steif schlagen
Mehl, Zucker, Salz, Eigelb, Milch und Rosinen zu einem zähflüssigen Teig mischen
Das Eiweiss unter den Teig heben
Bratbutter auf der heissen Platte schmelzen und den Teig darauf geben

Nach etwa 2 Minuten wenden und auch die andere Seite goldbraun braten

Mit zwei Gabeln (immer noch auf der Grillplatte) den Kaiserschmarren in mundgerechte Stücke reißen

Mit etwas Rohrzucker bestreuen, so dass der Zucker zu karamellisieren beginnt

Mit den Gabeln den Kaiserschmarren bewegen, dass man das Karamell verteilt

Vom Grill nehmen und mit Puderzucker bestreuen

Dazu passt hervorragend Vanillesauce, Zwetschgenkompott oder Apfelmus (oder alles zusammen)