

Kaiserschmarren

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

500 g Mehl
50 g Zucker
5 Stk. Eier
500 ml Milch
Salz, Öl

Zubereitung

1.
In einer Schüssel Mehl, Milch, Zucker, Salz und Dotter verrühren.
2.
Mit dem Eiklar, Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
3.
In einer flachen Pfanne Öl erhitzen. Den Teig einfüllen und auf beiden Seiten goldbraun backen.
4.
Die Pfanne im Rohr bei 180°C 10 Minuten fertig backen.
5.
Mit einer Gabel in ungleichmäßige Stücke reißen. Mit Zucker bestreuen und mit Kompott oder Mus servieren.