



Kaiserschmarrn

Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Salz, Zucker und Milch mit dem Rührgerät verrühren und das Mehl dazu geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig etwa 2 cm dick hineingeben, auf der Unterseite hellgelb backen.

Den Eierkuchen mit 2 Schaufeln erst in vier Stücke teilen, diese wenden und fest werden lassen. Dann in weitere viele kleine Stücke teilen und unter häufigem Wenden gut bräunen.

Mit Puderzucker und selbstgemachten Apfelmus servieren.



Zutaten für 2 Personen:

Kaiserschmarrn

| | | |
|-----|--------|-------------|
| 225 | g | Mehl |
| 6 | Stk | Eier |
| 2 | Prisen | Salz |
| 5 | TL | Zucker |
| 375 | ml | Milch |
| 1 | EL | Butter |
| | | Puderzucker |

Außerdem

Apfelmus