



## Kaiserschmarren

| Menge:   | Zutaten:   | Zubereitung:   |
|--|--|--|
| 50 g<br>5<br>2 EL<br>1 Pck.<br>480 ml<br>155 g | Butter<br>Eier<br>Zucker<br>Vanillezucker<br>Milch<br>Dinkelvollkornmehl,<br>zentrotangemahlen | <ul style="list-style-type: none"><li>• Eier trennen. Eiweiß mit einem Rührgerät zu Eischnee schlagen</li><li>• Butter mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dazu am besten ein Rührgerät verwenden</li><li>• Milch zugeben und vermischen</li><li>• Mehl nach und nach zugeben und einrühren</li><li>• Eischnee vorsichtig unterrühren</li></ul>  |
| etwas  | Butter   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Butter in einer Pfanne schmelzen lassen</li><li>• Jeweils ca. 2 Schöpflöffel des Teiges in die Pfanne geben und leicht anbacken.</li><li>• Nach kurzer Zeit den angebacken Teig mit dem Pfannenwender in kleinere Stücke „auseinanderzupfen“.</li><li>• Nun die einzelnen Stücke von allen Seiten goldbraun backen</li><li>• Das Ganze mit dem restlichen Teig so lange wiederholen bis er aufgebraucht ist.</li></ul> |

Tipp: Den fertig gebackenen Kaiserschmarren im Ofen warm halten bis der ganze Teig aufgebraucht ist.



BIOHOF  
Fischer-Ittlinger