



Kaiserschmarren

Zutaten:

(Für 2 Portionen)

4 Eier
1 Prise Salz
1 Tl Zitronensaft
3 El Zucker
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
150 ml Milch
3–4 El Mehl
1 El Butter
Puderzucker

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, der Zitronenschale und der Milch verquirlen. Mehl in eine Schüssel geben und nach und nach die Eiermilch unterrühren. Eischnee unterziehen. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Teig hineingeben und auf kleiner Hitze etwa 5 Minuten stocken lassen. Restliche Butter zugeben, Omelett wenden und etwa weitere 2–3 Minuten

stocken lassen, dann mit Hilfe von 2 Pfannenwendern oder Gabeln in kleine Stücke zerreißen. Mit Puderzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Kaiserschmarren