

Kaiserschmarrn klassisch

(für 4 als Dessert)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
4 Eier	4 Eier trennen.
100g Mehl 1 Prise Salz 1 Pck Vanillezucker 3 EL Zucker 200ml Milch	VON HAND ! Eigelbe mit Mehl, Salz, Vanillezucker, Zucker und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit dem Handmixer zu steifem Schnee aufschlagen und vorsichtig von Hand unter den Teig heben.
50g Rosinen (wer mag)	(Wer mag kann unter den Teig auch Rosinen geben oder diese später beim Backen in der Pfanne über die Eiermasse streuen)
50g Butterschmalz bzw. Margarine	In einer beschichteten Pfanne etwas Fett erhitzen und die Hälfte des Teiges zugeben und goldgelb anbraten. Mit zwei Pfannenwendern den Fladen wenn die obere Teigschicht noch flüssig ist! vierteln und diese vorsichtig wenden. um die zweite Seite auch auszubacken. Dann vorsichtig mit den Pfannenwendern in mundgerechte Stücke zupfen.
Puderzucker	Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.
(Apfelmus)	Kann mit Obst, Apfelmus oder Vanilleeis serviert werden.