

Kaiserschmarren



Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Eiklar	zu Eischnee schlagen.
3 4 EL 1 Pr. $\frac{1}{4}$ l	Eigelb Zucker Salz Milch	} Zutaten der Reihe nach in eine } Rührschüssel geben und verrühren.
150 g	Mehl	
		unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.
	Butterschmalz	Zum Ausbacken: Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die halbe Teigmenge hineingießen. Den Teig goldgelb anbacken lassen, wenden, wieder anbacken lassen. Anschließend mit zwei Pfannenwendern in mundgerechte Stücke reißen. Kaiserschmarren in einer Schüssel in der Backröhre warm halten und die zweite Hälfte des Teiges ausbacken.
	Puderzucker	Kaiserschmarren mit Puderzucker besieben.
		Dazu passt: Apfelmus, Kirschenkompott oder Vanilleeis.

Im Gegensatz zum Pfannkuchen wird der Teig beim Kaiserschmarren etwa 1 cm hoch in die Pfanne gegossen. Eine zu dünne Teiglage hat zur Folge, dass der Kaiserschmarren durch das Backen zäh wird.

