

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Zutaten:

130g Mehl, 40g Zucker, Prise Salz,
Eigelb, 1/4l Milch, 120g Eiweiß, 50g
Butter für die Pfanne, 40g Rosinen,
Puderzucker zum bestreuen,
Zwetschkenröster

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz, Eigelb mit Milch zu
einem dickflüssigen Teig verrühren.
Eiweiß steif schlagen und in den Teig
unterrühren.



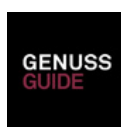
Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, den Teig in die Pfanne geben und mit Rosinen bestreuen.
Ein paar Minuten in der Pfanne backen und zum Schluss für ein paar Minuten im Ofen fertig backen,
dann herausnehmen und in Stücke reißen und noch ausdünsten lassen.

Anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

Guten Appetit!

Ein Rezept aus der Folge „Restaurant Tafelspitz & Cafe Restaurant Vienne“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/restaurant-tafelspitz-cafe-restaurant-vienne/>

Mit freundlicher Unterstützung



e-BIKE SCHEIMER
www.scheimer.at

stammgast online

TAXI 40100



Hersinger