Rezept Kaiserschmarrn für 4 Personen

|  |  |
| --- | --- |
|  | 400ml Milch |
| 5 Eier | 80g Butter |
| 1 Packung Vanillezucker | 3 Teelöffel Puderzucker |
| 1/2 Esslöffel Zucker |  |
| 1 Prise Salz |  |
| 200g Mehl |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Butter in einem Topf schmelzen |
|  | Eigelb von Eiweiß trennen |
|  | Eigelb mit Vanillezucker, Salz und Zucker schaumig rühren |
|  | Nach und nach das Mehl und die Milch einrühren |
|  | Danach zerlassene Butter einrühren |
|  | Eiweiß steif schlagen |
|  | Teig ca. 30min stehen lassen  Dann noch einmal gut durchrühren |
|  | Eischnee unterheben |
|  | Backofen auf 80 Grad vorheizen, Auflaufform bereitstellen |
|  | In einer Pfanne Butter zerlassen und Teig 1cm hoch einfüllen |
|  | Hitze reduzieren und goldgelb backen lassen (immer mal wieder schauen) |
|  | Masse in vier Stücke teilen, umdrehen und wieder anbacken lassen |
|  | Mit zwei Teelöffel Zucker bestreuen und in mundgerechte Stücke teilen. |
|  | Stücke in die Auflaufform geben und im Backofen warm halten |
|  | Wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist |