

## Kaiserschmarren

Zutaten für 4 Personen:

2 Eigelb  
20g Zucker  
75g Mehl  
40g Sahne  
80ml Wasser  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
2 Eischnee  
30g Margarine zum Ausbacken

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, nach und nach gesiebtes Mehl, Sahne und Wasser zugeben. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.

Fett in einer gusseisernen oder beschichteten Pfanne erhitzen.  
Teig etwa 1 cm hoch einfüllen, leicht anbacken lassen, mit zwei Gabeln in Stückchen zerreißen und von beiden Seiten goldgelb werden lassen.

Dazu: Zimtzucker oder Apfelmus.

Viel Spaß beim Kochen und Guten Appetit wünscht Euch Anita