

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 gesiebttes 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