

Kaiserschmarren

Hinweise:

- Ursprungsrezept von Streni

Zutaten:

- 5-6 Eier
- 250ml Milch
- 260g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 80g Butter
- Puderzucker
- (60g Rosinen)

Zubereitung

- Milch mit gesiebttem Mehl und Salz glattrühren
- Eigelb hinzufügen und gut verrühren
- Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter Teig ziehen
- Rosinen untermischen
- Langsam in Pfanne bräunen lassen
- In Stücke reißen und mit Puderzucker servieren