

Kaiserschmarrn

- 125 g Farine
- 4 œufs
- 125 ml Lait
- 50 g Sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- huile de tournesol
- 1 pomme [facultatif]

[Ingrédients pour 4 personnes]

préparation

Séparer les œufs et mélanger les blancs d'œufs avec le sel pour former le blanc d'œuf battu.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à consistance mousseuse.

Incorporer le lait et la farine au mélange. Couper la pomme en tranches et ajouter le blanc d'œuf battu.

Chauffer l'huile dans une poêle et cuire la pâte en portions des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée et diviser en petits morceaux.