

Kaiserschmarrn

- 125 g Mehl
- 4 Eier
- 125 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Pr Salz
- Sonnenblumenöl
- 1 Apfel [optional]

Zubereitung

Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee verarbeiten.

In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Milch und Mehl unter die Masse rühren.

Den Apfel in Spalten schneiden und un-

termischen dann den Eischnee unterheben.

Öl in der Pfanne erhitzen und Teig portionsweise beidseitig goldbraun backen und dabei in mundgerechte Stücken zer teilen.