Selbstgemachtes.de

Kaiserschmarrn

von meiner Tochter

Zubereitung:

3 Eier	trennen. Das Eigelb und
3 El Mehl, **1 El Zucker,** **1 Tasse Milch,** **1 Prise Salz**	in einer Schüssel zehn Minuten gut umrühren.
	Das Eiweiß mit einem Schneebesen oder einem Rührgerät schlagen, bis sich steifer Eierschnee gebildet hat. Danach den Eischnee vorsichtig in den Teig rühren.
50 g Butter	in einer eisernen Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne füllen und von einer Seite knusprig backen, beim Wenden mit zwei Gabeln in größere Stücke zerreißen und goldgelb backen. Das Backen muss schnell gehen, sonst wird der Teig ledern. Zuletzt mit
Puderzucker	bestäuben.

Tipp:

Dazu schmeckt Apfelmus oder Pflaumenmus besonders lecker!