

Doktor Kaiser - Schmarrn

Vorbereitung: 20 Min.
Portionen: 4
Proteingehalt: 24 g



Du benötigst:

- ✓ 0,5 Liter Milch
- ✓ 250 g Mehl (Vollkorn)
- ✓ 4 Eier
- ✓ 30 g Butter (für die Pfanne)
- ✓ 30 g Rosinen
- ✓ 30 g Sukrin (icing)
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ Große Pfanne
- ✓ Kochlöffel und Pfannenheber
- ✓ Mixer

Zubereitung in 8 einfachen Schritten

1. Die 4 Dotter von den 4 Eiklar in 2 separate Schüsseln trennen
2. Mehl, Sukrin, Salz, Rosinen, 4 Dotter, Milch zu einem dicken Teig verrühren
3. Die 4 Eiklar mit dem Mixer zu einem steifen Schnee schlagen
4. Die Schneemasse sanft mit dem Kochlöffel unter den Teig ziehen
5. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Teig eingießen und anbacken
6. Teig in der Pfanne mit Pfannenheber wenden und im Backrohr fertigbacken
7. Danach in unregelmäßige Stücke zerteilen und kurz andünsten lassen
8. Auf Teller anrichten, mit Sukrin bestreuen, Doktor Kaiser-Schmarrn genießen

Vplatten-Tipp

- Mit selbstgemachtem Fruchtkompott servieren
- Selbstgemachte Marmelade oder Apfelmus dazu
- Anstatt Sukrin, den Doktor Kaiser-Schmarrn mit Ovomaltine / Kakao bestreuen

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! info@vplatte.de - Tel.: 0800 70 70 070

