

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren (oder/und)

www.fitdurchsleben.com

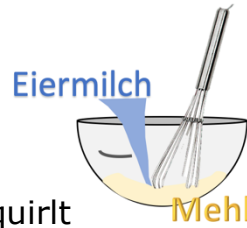
Zutaten für 2 Personen:

140 g Mehl, glatt

220 ml Milch
3 ST Eidotter } verquirlt

3 ST Eiklar
Salz

1,5 EL Vanillezucker



Rosinen / Rumrosinen nach Gusto
oder nur Rum
oder gar nix

- geklärte Butter (Butterschmalz) zum Backen
- Apfelmus und/oder Preiselbeermarmelade oder/und Zwetschkenröster

Herstellung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, nun die verquirlte Eiermilch vor zu mit dem Schneebesen einrühren (verhindert die Klümpchenbildung).
2. Eiklar mit Salz aufschlagen mit dem Vanillezucker ausschlagen vorsichtig unter die Masse ziehen.
3. Die Masse mit Rosinen, Rumrosinen, Rum oder auch nichts abschmecken.
4. Die Herdplatte mittlerer Stufe (etwas mehr) einstellen und warten bis sie heiß ist.
5. Butterschmalz in die Pfanne geben und wenn diese zerfließen ist, den Teig dazugeben und **WICHTIG!!!!** Deckel auf Pfanne geben.
6. 2-3 Minuten warten – nachschauen, ob Teig aufgegangen ist und ob unten der Teig eine gute Farbe bekommen hat. Wenn ja, dann umdrehen – wieder Deckel auf die Pfanne und ein bisschen warten.
7. Dann den Teig mit zwei Gabeln auseinander zupfen/zerreißen, ein bisschen Zucker drüberstreuen (zum Karamellisieren) und noch kurz in der Pfanne lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
8. Zum Abschluss kommt noch Staubzucker auf den Kaiserschmarren.
9. Zusammen mit Apfelmus und/oder Preiselbeermarmelade oder/und Zwetschkenröster schmeckt der Schmarren einfach nur wunderbar!

Zurücklehnen und Genießen!

