

## Kaiserschmarrn



### Zutaten für 2 Schmarrn

- 6 Eier
- 300 ml Milch
- 170 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 150 g Zucker
- 100 g Butter

### Zubereitung

1. Die Eier trennen, Dotter mit Milch verrühren
2. Mehl, Salz und ca. 2 Löffel Zucker mischen und mit Dotter und Milch zu einem glatten Teig mit einem Schneebesen verrühren.
3. Dann Eiweiß und Zucker schaumig schlagen (mit einem Handrührgerät)
4. Eiweiß mit einem Schneebesen unter den Teig heben
5. 50 g der Butter in eine Pfanne geben und verschmelzen lassen
6. Die Hälfte des Teiges hineingießen und mit einem Deckel zudecken. Bei mittlerer Stufe ca. 4 Minuten braten (bis es am Rand braun ist), dann auf einen Teller oder Deckel stürzen und wieder zurück in die Pfanne geben. Nach 3 Minuten den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in kleinere Stückchen reißen.

**Viel Freude beim Nachbacken!**

