

Ich lese dir jetzt ein Rezept vor. Höre aufmerksam zu! Dann schreiben wir gemeinsam die Einkaufsliste dazu. Welche Zutaten brauchen wir?

KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHKENRÖSTER

Für den **Kaiserschmarren** die Eier trennen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen - am besten dazu noch eine Prise Salz vor dem Rühren hinzufügen.

Das Eigelb mit dem Kristallzucker verquirlen, die Milch und das Mehl hinzugeben. Mit einem Schneebesen solange verrühren, bis ein schöner klümpchenfreier Teig entstanden ist. Den Eischnee unter den Teig heben und vorsichtig miteinander vermengen.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und die Masse eingießen. Nach Belieben einige Rosinen darüber streuen. Den Kaiserschmarren für einige Minuten am Boden anstocken lassen, bis der Schmarren auf der Unterseite eine bräunliche Farbe bekommt. Mit einer Gabel in Stücke zerreißen und wenden, damit auch die andere Seite goldbraun angebacken ist. Nun etwas Kristallzucker darüber streuen und noch kurz in der Pfanne schwenken, damit der Zucker etwas karamellisiert.

Ist der **Kaiserschmarren** durchgebacken und auch in der Mitte nicht mehr flüssig, mit Staubzucker bestreuen und heiß mit Zwetschkenröster servieren.

„LÖSUNG“ mit zusätzlichen Angaben zu den Mengen

Portionen: pro Portion

- 3 Stück Eier
- 1-2 TL Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Butter
- 150 ml Milch
- 180 g Mehl (glatt)
- 1 EL Rosinen (nach Belieben)
- Staubzucker (zum Bestreuen)

