

Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

4 grosse Eier	160 ml Milch	100 g Mehl
40 g Zucker	40 g Zucker	2 EL Zucker
1 Butter	1 Msp. Salz	1 Msp. Zucker

Eiweiß mit einer Prise Salz zusammen aufschlagen.

Wenn es fluffig wird, Zucker dazugeben und weiter aufschlagen.

Eigelb mit Milch, Zucker und Mehl verrühren und dann das steife Eiweiß vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen und den Teig in die Pfanne geben. Nach einer Minute, wenn der Boden schön heiß ist, die Pfanne bei 200 °c in den Backofen stellen.

Nach 15 Minuten die Pfanne aus dem Ofen nehmen In einer zweiten Pfanne Zucker karamellisieren lassen und eine Flocke Butter dazugeben.

Den Schmarrn mit zwei Löffeln zerzupfen und in die Pfanne mit der Butter und dem Zucker geben und durchschwenken. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 14. Juli 2020