

Kaiserschmarrn



Zutaten	Zubereitung
2 Eier 1 Prise Salz 60 g Mehl 60 ml Milch 1 Pr. Salz ½ TL Backpulver 20g Zucker 40g Rosinen (muss nicht)	Trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Eigelbe mit Zu einem glatten Teig verarbeiten. Hinzugeben und unterheben.
Eischnee von 2 Eiern	Auch zum Teig hinzugeben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben → der Teig muss schön fluffig sein.
2 EL Butter oder Margarine Etwas Puderzucker	In eine Pfanne geben und auf Stufe 6 erhitzen, dann den Teig hinzugeben und einen Pfannkuchen braten, zwischendurch wenden und am Ende mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen, und mit bestäuben.

→ **Hinweis:** Es darf kein bisschen Eigelb im Eiweiß sein, dann wird der Eischnee nicht fest!

→ **Hinweis:** wenn ihr das doppelte Rezept zubereitet, muss der Teig auf zwei Pfannen verteilt werden.