

Pfannkuchen Rezepte

Südtiroler Kaiserschmarrn

Gattung: Eierspeisen

150 g	Mehl	30 g	Zucker
1/4 Liter	lauwarme Milch		
4	Eier	80 g	Butter
1	Prise Salz		

Milch mit dem gesiebten Mehl und einer Prise Salz glatt rühren. Eigelb zufügen und damit gut vermischen. Die Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig ziehen.

In großer Pfanne Butter erhitzen, den Teig hinein geben und kurz an der Unterseite bräunen lassen. Dann im vorgeheizten Backrohr bei mittlerer Hitze noch 10 Minuten backen.

Mit 2 Gabeln in Stücke reißen und dick mit Staubzucker bestreuen.

Dazu: Preiselbeeren