

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Europa, Nachtisch, Österreich, Pfannkuchen

4	Eier	4	Essl. Butter
125 g	Mehl		Rosinen nach Belieben
1/8 Liter	Milch, ca.		geröstete Mandelblättchen
1	Msp. Salz		- nach Belieben
1	Msp. Backpulver		Puderzucker
2	Essl. Zucker		

Die Eier trennen. Mehl, Milch, Salz, Backpulver, Zucker und das Eigelb mit dem Schneebesen verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Eiweiß zu steif schlagen und unter den Teig heben. Nach Belieben noch Rosinen untermischen.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig hinein geben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten. Den Pfannkuchen wenden, die restliche Butter zugeben und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten. Dann den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in Stücke reißen und nochmals kurz braten.

Vor dem Servieren mit den Mandeln und etwas Puderzucker bestreuen.