

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn Mit Quark

Stichworte: Klassisch, Süß

6	Eiklar		Geriebene Zitronenschale
6	Eidotter		Vanillezucker
2	Essl. Schlagobers oder Milch	1	Prise/n Salz
2	Essl. Rosinen (oder mehr)	50 g	Butter
4	Essl. Kristallzucker		Zucker zum Bestreuen
60 g	Mehl, glatt		

Eiklar mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen Dotter.

Obers (Milch), Vanillezucker, Zitronenschale vermengen und unter den Schnee heben.

Butter in großer Pfanne (oder zwei) schmelzen) am Herd anbacken, dann im Rohr (200 grad) fertig backen.

Wenn es fertig ist, mit 2 gabeln in Stückchen reißen und mit Kristallzucker bestreuen und am Herd nochmals kurz nachbräunen.

Guten Appetit!