



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### ***Kaiserschmarrn***

28 cm Pfanne

Ofen 200° O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 120 g Mehl
- ☺ 200 ml Milch
- ☺ 4 Eier (M)
- ☺ 4 EL Zucker
- ☺ 1 P. Salz
- ☺ 1 Klacks Butter
- ☺ Puderzucker zum Bestäuben





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- 😊 Eier trennen
- 😊 Eiweiß mit der Prise Salz stichfest mixen
- 😊 Eigelbe mit Zucker mixen, bis es weißschaumig wird
- 😊 Abwechselnd Milch und Mehl untermixen
- 😊 Vorsichtig steifes Eiweiß unterheben
- 😊 In der Pfanne Butter schmelzen lassen, bis es anfängt, Bläschen zu bilden
- 😊 Masse einfüllen
- 😊 Halbe Minute warten, dann in den Ofen
- 😊 nach knapp 8 Minuten aus dem Ofen nehmen, zurück auf den Herd
- 😊 wenn der Schmarrn oben noch nicht die gewünschte Bräune hat, in der Pfanne wenden und nochmal kurz den Herd anschmeißen
- 😊 dann vom Herd nehmen und mit zwei Holzspachteln zerreißen
- 😊 auf einer großen Platte anrichten, mit Puderzucker bestäuben

**Tipp: Rosinen haßt man oder liebt sie 😊 Wer also Rosinen dazugeben will, diese vorher für zehn Minuten in Rum einlegen. NICHT in den Teig geben, sondern erst auf dem Teig verteilen, wenn man die Masse in der Pfanne gegeben hat. So wird das viel gleichmäßiger!!**

**Uns schmeckt am besten Apfelmus mit Mango dazu 😊**