

Kaiserschmarrn

Zutaten:

- 3 Eier
- 1/16 l Milch
- 1/16 l Sauerrahm
- 60 g griffiges Mehl
- Vanillezucker
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- Butter für die Pfanne
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

Milch, Sauerrahm mit Mehl, Salz, Zitrone und Vanillezucker glatt rühren. Die ganzen Eier ganz kurz unterheben. Butter in einer großen Pfanne leicht braun werden lassen. Teig eingießen und bei weniger Hitze kurz garen lassen, umdrehen und fertig backen. Mit 2 Löffeln den Teig in mundgerechte Stücke teilen, mit Zucker bestreuen, 1 EL Butter dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit hausgemachtem Zwetschkenröster oder Apfelmus anrichten, mit Staubzucker bestreuen und servieren!

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Küchenchef Josef mit dem gesamten Linserhof Team!