

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Hauptspeise

Eier

Hausmannskost

Österreichisch

Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

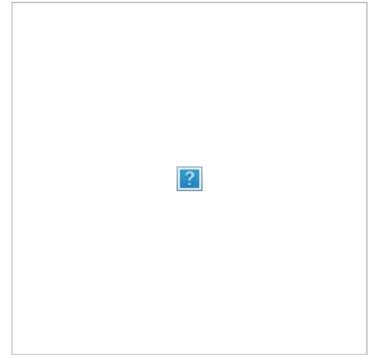
SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mehl mit Milch zu einem dickflüssigen Teig anrühren, dann erst die 4 Eigelb, eventuell die zerlassene Butter, eine Prise Salz und den mit Zucker steif geschlagenen Schnee einrühren.

In einer passenden Pfanne Butter erhitzen, den Teig 2 bis 3 cm hoch aufgießen, Rosinen darüber streuen und auf einer Seite goldgelb backen.

Danach wenden und fertig backen. Zuletzt mit Gabeln in kleine Stücke reißen und anzuckern. Mit efko Zwetschken Röster servieren.

Guten Appetit!



ZUTATEN

1/4 l Milch

eine Prise Salz

4 Eigelb

evtl. 60 g zerlassene Butter

160 g Mehl

3 Eiweiß

1 EL Zucker

60 g Butter zum Backen

60 g Rosinen

1 Glas efko Zwetschkenröster