

LOOSLI

restaurant

PATRIZIA'S KAISERSCHMARREN

PATRIZIA'S KAISERSCHMARREN



ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

2dl Milch
150gr. Mehl
3 Eigelb
10gr. Zucker
½dl. Rahm
3gr. Salz
3 Eiweiss
Butter
Staubzucker

SO WIRD'S GEMACHT

- Milch, Mehl, Eigelb, Zucker, Rahm und Salz rühren, bis eine glatte Masse entsteht
- Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse mischen
- In Bratpfanne etwas Butter erhitzen
- Masse dazu geben, bis der Boden ca. 1cm dick bedeckt ist
- Anbacken, bis eine Seite goldbraun ist
- Mit 2 Holzgabeln in Stücke reißen und fertig backen (braten)
- Anrichten, mit Staubzucker bestreuen
- Wiederholen, bis Teig verbraucht ist
- Danach sofort servieren