

STAND: JULI 2016

Kaiserschmarrn



Zutaten

4 Portionen

100 g	Rosinen
4	Eier
400 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille
100 ml	Milch
1 MS	Salz
250 g	Mehl
	Öl, Puderzucker (Mandelsplitter)

Zubereitung

Die Eier in Eiweiße und Eigelbe trennen. Das Eigelb mit Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille, Milch und Salz verquirlen. Danach löffelweise das gesiebte Mehl unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen, portionsweise die Teigmasse hineingeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Als nächstes die Rosinen darüber streuen und in den Teig einsinken lassen. Den Teig umdrehen und nach kurzem Braten mit 2 Gabeln zerpfücken, kurz durchbraten und auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit gerösteten Mandelsplittern garnieren.

Tipp

Dazu passt Apfelmus oder Kompott.

Nährwerte pro Portion:

Energie	579 kcal
Eiweiß	24,8 g
Kohlenhydrate	85,5 g
Fett	15,3 g

MS = Messerspitze