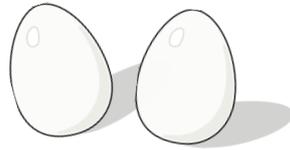


Kaiserschmarren



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 120 g Mehl• 30 g Zucker• eine Prise Salz• 4 Eier, getrennt• 1/4 l Milch• 50 g Butter• 30 g Rosinen (wer möchte)• Puderzucker zum Bestäuben	<ol style="list-style-type: none">1. Das Mehl mit Zucker, Salz, Milch und Eigelben zu einem dickflüssigen Teig verrühren.2. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Pfannkuchenteig heben.3. Butter in der Pfanne heiß werden lassen. Den Teig hineingießen und Boden etwas anbacken lassen. Wenn man möchte, jetzt die Rosinen darüber streuen. Anschließend wenden und bei geringer Hitze fertig backen.4. Danach Pfannkuchen auf einem vorgewärmten Teller geben und in kleine Stücke zerteilen. Schmarren anrichten und mit Puderzucker bestäuben.
Dazu schmecken eingemachte Früchte oder Kompott.	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied