

Kaiserschmarrn

Zutaten

3 Eier
40 g Rohrohrzucker
100 ml Milch
etwas Zitronenabrieb
80 g Dinkelmehl (Typ 630)
2 g Gewürztraum Kaffeegewürz

Außerdem
etwas Butter für die Pfanne, Puderzucker
Marmelade nach Wahl, eingelegte Birnen

Zubereitung

Eier und Zucker mit der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen.

Anschließend die Milch unter Rühren hinzufügen.
Zitronenschale und Gewürztraum
Kaffeegewürz zugeben

Zum Schluss das Mehl vorsichtig unterrühren und den Teig ca. 8 Min. quellen lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Hälfte des Teiges hineingeben. Die untere Seite bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Mit einer großen Palette wenden und kurz anbraten lassen. Dann mit einem Pfannenwender in Stücke zupfen und goldbraun braten. Den restlichen Teig genauso verarbeiten. Bei Bedarf nochmal Butter zufügen.

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Marmelade, Apfelmus, Preiselbeeren etc. genießen.

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Marmelade, Apfelmus, Preiselbeeren etc. genießen.

