

## 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.