



Kaiserschmarrn

- ★ Schwierigkeitsgrad: schwer
- L Zubereitung: 45 Minuten
- 🍴 Reicht für 2 Portionen

Zutaten

2 Portionen

FruchtBar Zutaten

2 Stück(e) Bio-Erdbeer-Heidelbeer-Apfel-Vollkorn-Fruchtmus von FruchtBar

weitere Zutaten

3 Stück(e) Eier
130 g Mehl
40 g Zucker
300 ml Milch
30 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
Schale von ½ Bio-Zitrone (abgerieben)
Etwas Puderzucker & evtl. Rosinen und gehobelte Mandeln

Dazu brauchst du

- 2 größere Schüsseln und 1 Schälchen
- Küchenwaagen
- Rührgerät
- Pfanne mit hitzebeständigem Griff

Zubereitung

1. Den Ofen bei 180 °C vorheizen und die Eier in Dotter und Eiweiß trennen. Die Dotter in einer kleineren Schale vorerst beiseite stellen.
2. Milch mit Mehl, Vanillezucker, Zitronenschale und einer kleinen Prise Salz glatt rühren. Dann die Dotter unterrühren.
3. Eiweiß mit Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen und ganz vorsichtig unter den Teig heben.
4. Die Butter in einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff erhitzen, den Teig darin verteilen und bei schwacher Hitze ca. 30 Sekunden anbacken.
5. Den Kaiserschmarrn auf der mittleren Schiene am Gitterrost in den Backofen stellen und ca. 8 – 10 Minuten backen.
6. Danach die Pfanne wieder zurück auf den Herd stellen, den Teig halbieren und jedes Stück wenden.
7. Den Kaiserschmarrn auf dem Herd kurz weiterbacken, in kleine Stücke teilen und mit Puderzucker bestreuen.
8. Nun den Kaiserschmarrn mit Bio-Erdbeer-Heidelbeer-Apfel-Vollkorn Fruchtmus anrichten und nach Belieben mit Rosinen und gehobelten Mandeln servieren.

TIPP: Du kannst auch gern als Beilage jedes andere Bio-Püree von FruchtBar verwenden oder ganz klassisch Apfelmus.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

