

# Kaiserschmarn

## Zutaten | 4 Portionen

5	Eier
1 Prise	Salz
40 g	Zucker
200 g	Mehl
400 ml	Milch
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Zucker
	Puderrucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Die Eier trennen. Eischnee mit Salz steifschlagen und beiseitestellen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker hell und schaumig schlagen.
- Das Mehl im Wechsel mit der Milch dazugeben und unterrühren.
- Den Eischnee unterheben.
- Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Etwa die Hälfte des Teigs in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen. Sobald die Unterseite leicht gebräunt ist, den Kaiserschmarn vierteln, die Stücke vorsichtig wenden und kurz weiter backen lassen. Mit zwei Pfannenwendern oder Gabeln in grobe Stücke reißen. Einen Esslöffel Zucker darüberstreuen und kurz karamellisieren lassen.
- Danach den Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen.
- Den Kaiserschmarn anrichten und mit Puderrucker bestäuben.

## Tipp:

Dazu schmeckt hervorragend selbstgemachtes Apfelmus.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 245 g.

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
447 kcal	16,0 g	47,2 g	17,3 g	161 mg