

# Kaiserschmarrn

CAMPING-REZEPT VON **CARAVANCI**

## *Zutaten für 2 Personen*

- 4 Eier
- 250 Milliliter Milch (nicht durch Joghurt ersetzen)
- 150 Gramm Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Schlagsahne
- 2 Esslöffel Zucker
- abgeriebene Zitronenschale einer (halben) Zitrone
- 50 Gramm Butter
- Puderzucker
- nach Belieben: Rosinen, Apfelmus, etc.

## *Zubereitung*

1. Die vier Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und kaltstellen.
2. Eigelbe mit 1/4 Liter Milch, 150 Gramm Mehl, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Sahne, 2 Esslöffel Zucker und geriebener Zitronenschale gut verrühren.
3. Den dadurch entstandenen Teig für circa 15 Minuten ruhen lassen, anschließend nochmals verrühren und dann den Eischnee unterziehen.
4. In einer großen Pfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen. Die Hälfte des Teigs einfüllen (evtl. Rosinen darauf streuen und einsinken lassen). Die zweite Hälfte wird backen, sobald die erste fertig ist.
5. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite hellbraun ist. Eventuell nach und nach noch etwas Butter am Rand hinzugeben und die Pfanne rütteln, damit der Teig locker in der Pfanne liegt.
6. Den „Kuchen“ vorsichtig wenden, und am Rand nochmals Butter hinzugeben.
7. Die fertig gebackenen Kuchen mit Gabeln in Stücke reißen und bedeckt circa 3 Minuten ruhen lassen.
8. Anschließend auf einen Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.