

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

KAISERSCHMARRN

Zutaten (für 1 große Portion):

3 Eier
100 g Mehl
¼ l Milch
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig versprudeln. WICHTIG: Die Eier zuletzt hinzufügen und locker mit dem Teig verquirlen.

In einer Pfanne Fett heiß werden lassen, den Teig eingießen und auf beiden Seiten goldbraun backen. In kleine Stücke zerteilen und mit Staubzucker bestreuen. Dazu passen gut Apfelmus, Preiselbeeren oder sonstige Fruchtkompotte.

Der Teig kann auch für **Palatschinken** verwendet werden.

Dazu in einer Pfanne Fett heiß werden lassen (Fett in allen Richtungen hin und her schwenken bis sich kleine Fettbahnen auf der ganzen Pfanne bilden). Den Teig eingießen und durch Schwenken dünn in der Pfanne verteilen, beidseitig goldgelb backen. Die Palatschinken innen nach Belieben mit Marmelade, Schokolade etc. bestreichen und zusammenrollen.

Besonders gut schmecken unsere „**Sünderpalatschinken**“:

Palatschinken mit Vanilleeis füllen, mit heißen Heidelbeeren übergießen und mit Schlagobers nach Belieben garnieren. Darüber noch etwas Staubzucker und schon kann gesündigt werden.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**