

ZUTATEN:

- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 1 Prise Salz

Kaiserschmarrn

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, dann 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.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
1 große Portion



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam