

## Kaiserschmarren

### Zutaten:

Für 4 Portionen:  
80 gr. Mehl  
1/8 l Milch  
2 Eigelb  
1 El Zucker  
40 gr. Rosinen  
30 gr. Butter

### Und so wird's gemacht:

Das Mehl mit der Milch und den Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Die Rosinen in den Teig geben. Das Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig in den Teig einrühren. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben, glattstreichen. Kurz anbacken und dann im Backofen bei 190 Grad 8-10 Minuten backen. Das Ganze mit zwei Gabeln in Stücke reißen und sofort heiß servieren.

Reichen Sie dazu Apfelbrei oder Zwetschgenmus.

### Guten Appetit!



**POPPS  
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice  
POPPS DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -