



ADVENTSKALENDER

Türchen 3

Ein Hüttenklassiker: Kaiserschmarrn

Im heutigen Türchen wird es lecker. Jeder kennt ihn, viele mögen ihn und manche lieben ihn – den Kaiserschmarrn. Gerade auf Hütten, nach einer langen Wanderung oder einem langen sonnigen Skitag ein absolutes Muss. Dass wir dieses Jahr weniger unterwegs sein werden, muss noch lange kein Grund sein, dieses Gericht zu vermissen. Aus acht Zutaten entsteht innerhalb kürzester Zeit eine Portion Kaiserschmarrn – einfach und lecker!

Die druckerfreundliche Version befindet sich wie immer auf der letzten Seite des Dokuments.

Kaiserschmarrn

Zutaten für 2 Portionen:

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Teelöffel Zucker
- Vanillezucker
- Salz
- Margarine zum Einfetten der Pfanne
- Optional: Rosinen, Apfelmus oder andere Beilagen

Zubereitung

1. Eier trennen
2. Eigelb mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren
3. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben
4. Margarine in der Pfanne zergehen lassen und den Teig eingießen
5. *Mit Rosinen bestreuen*

Guten Appetit!

Kaiserschmarrn

Im heutigen Türchen wird es lecker. Jeder kennt ihn, viele mögen ihn und manche lieben ihn – den Kaiserschmarrn. Gerade auf Hütten, nach einer langen Wanderung oder einem langen sonnigen Skitag ein absolutes Muss. Dass wir dieses Jahr weniger unterwegs sein werden, muss noch lange kein Grund sein, dieses Gericht zu missen. Aus acht Zutaten entsteht innerhalb kürzester Zeit eine Portion Kaiserschmarrn – einfach und lecker!

Zutaten für 2 Portionen:

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Teelöffel Zucker
- Vanillezucker
- Salz
- Margarine zum Einfetten der Pfanne
- Optional: Rosinen, Apfelmus oder andere Beilagen

Zubereitung

1. Eier trennen
2. Eigelb mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren
3. Eiweiß steifschlagen und unter den Teig heben
4. Margarine in der Pfanne zergehen lassen und den Teig eingießen
5. *Mit Rosinen bestreuen*

Guten Appetit!