Nah&Frisch

www.efko.at Professional

# Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Hauptspeise Eier Hausmannskost Kinder Österreichisch Schnelle Küche

## ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Mehl mit Milch zu einem dickflüssigen Teig anrühren, dann erst die 4 Eigelb, eventuell die zerlassene Butter, eine Prise Salz und den mit Zucker steif geschlagenen Schnee einrühren.

In einer passenden Pfanne Butter erhitzen, den Teig 2 bis 3 cm hoch aufgießen, Rosinen darüber streuen und auf einer Seite goldgelb backen.

Danach wenden und fertig backen. Zuletzt mit Gabeln in kleine Stücke reißen und anzuckern. Mit efko Zwetschken Röster servieren.

Guten Appetit!

## ZUTATEN

- 1/4 l Milch
- eine Prise Salz
- 4 Eigelb
- evtl. 60 g zerlassene Butter
- 160 g Mehl
- 3 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- 60 g Butter zum Backen
- 60 g Rosinen
- 1 Glas efko Zwetschkenröster