

DAS HOFBRÄUHAUS PRÄSENTIERT:

Kaiserschmarrn

150 ml. Milch }
45 g Mehl }

3 ganze Eier

1 Prise Salz

20g Zucker

etwas Vanillemark, Rosinen

Zubereitung:

Mehl mit Milch glattrühren.

Eier mit Schneebesen unter der Milchmasse
ziehen.

Zucker-Vanille-Salz ebenfalls unterrühren,
und ca. 1 Stunde stehen lassen

Backofen auf 200 ° vorheizen. Eine Pfanne
darin erwärmen, etwas flüssige Butter und
Puderzucker-vingeben.

Die Schmarrenmasse hineingeben und
Rosinen darüber streuen. Ins Rohr geben
und Goldbraun backen. Anschließend mit Butter
bestreichen und den Schmarren zerreißen.
Auf einen Teller geben und mit Puderzucker
bestäuben.

Dazu Apfelmus oder Zwetschgenwürster dazugeben.

Gruß

Helmut Peter

Chef-Pâtissier im Hofbräuhaus München