

## Marzipan-Kaiserschmarrn

### Zutaten:

100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
200 ml Milch  
1 Ei (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit  
Kaiserschmarrn nach klassischer Art

### Außerdem:

etwas Margarine oder Butterschmalz  
etwas Puderzucker

**1. Zubereiten:** Marzipan in kleine Würfel schneiden. Milch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Marzipanwürfel unterrühren.

**2.** Kaiserschmarrn nach Packungsanleitung backen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Pro Portion / Stück: E: 18 g, F: 24 g, Kh: 93 g, kJ: 2.841, kcal: 676

etwa 2 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Zu dem Marzipan-Kaiserschmarrn passt sehr gut die Dr. Oetker Kirsch Grütze aus dem Becher.