

Müsli-Kaiserschmarren

Knuspriger Kaiserschmarren mit Müsli

etwa 2 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

2 Eiweiß (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pr. Salz
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 ml Milch
80 g Dr. Oetker Vitalis Roasted Müsli Schoko-Nuss

Außerdem:

etwa 20 g Butterschmalz oder 2 EL Speiseöl

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Teig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Eigelb, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Eischnee und Müsli unterheben.

2 Zubereiten:

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. **Die Hälfte des Teiges** hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Den an der Oberfläche noch etwas "flüssigen" Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen, evtl. noch etwas Fett in die Pfanne geben.

3 Dann den Schmarren mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten. Nach Wunsch mit Apfelkompott oder frischen Früchten servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kaiserschmarren als süßes Hauptgericht für 2 oder als Dessert für 4 Portionen servieren.

