

# CATCH GAP REZEPTE

## KAISERSCHMARRN

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



[WWW.CATCHGAP.DE](http://WWW.CATCHGAP.DE)

CATCH GAP  
www.catchgap.de

# Zubereitung

# Zutaten

## Zubereitung:

1. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine Schüssel legen. Die Eier trennen und das Eiweiß in der Schüssel steif schlagen.
2. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine weitere Schüssel legen. Milch, Mehl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, bis eine luftige Masse entsteht.
4. Optional Rosinen zum Teig hinzufügen und vorsichtig unterheben.
5. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne die Butter erhitzen und den Teig hineingeben.
6. Den Teig bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten und dann mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerteilen.
7. Die zerteilten Kaiserschmarrn weiterbraten, bis sie rundherum knusprig sind.
8. Den fertigen Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Apfelmus oder Kompott servieren.

## Zutaten:

- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 200 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Rosinen (optional)
- 2 EL Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

**Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!**