



Stefans Kaiserschmarrn Rezept

Zutaten

200 g	Milch
70 g	Zucker
140 g	Mehl
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5 Stück	Eier

Zubereitung

Alle Zutaten (außer Eier) in einer Schüssel glatrühren. Eier dazu geben und kurz untermengen, nicht schlagen! In einer großen Pfanne Butter erhitzen, Teig hinein und bei mittlerer Hitze ausbacken.

Den Teig zerkleinern – Kristallzucker darüber und karamellisieren!

Kleiner Tipp: Am Besten schmeckt der Kaiserschmarren mit Apfelmousse, Zwetschkenröster oder Preiselbeeren!

Zwetschkenröster



Rezeptzutaten:

2 Stk.	Gewürznelken
125 ml	Wasser
1 Stk.	Zimtrinde (klein)
2 Stk.	Zitrone
150 g - 300 g	Zucker (je nach Süße der Zwetschken)
1 kg	Zwetschken

Zubereitung:

Zucker, Zitronensaft, Zimtrinde und Gewürznelken im Wasser aufkochen.

Die Zwetschken entkernen und halbieren, aufkochen lassen und zugedeckt weichdünsten (erkennt man daran, dass sich die schale löst und ringelt und die Zwetschken anfangen zu zerfallen.)

Das Kompott auskühlen lassen, eventuell mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt servieren.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Gelingen und einen guten Appetit!



Stefans Kaiserschmarrn Rezept

Zutaten

200 g	Milch
70 g	Zucker
140 g	Mehl
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5 Stück	Eier

Zubereitung

Alle Zutaten (außer Eier) in einer Schüssel glatrühren. Eier dazu geben und kurz untermengen, nicht schlagen! In einer großen Pfanne Butter erhitzen, Teig hinein und bei mittlerer Hitze ausbacken.

Den Teig zerkleinern – Kristallzucker darüber und karamellisieren!

Kleiner Tipp: Am Besten schmeckt der Kaiserschmarrn mit Apfelmousse, Zwetschkenröster oder Preiselbeeren!

Zwetschkenröster



Rezeptzutaten:

2 Stk.	Gewürznelken
125 ml	Wasser
1 Stk.	Zimtrinde (klein)
2 Stk.	Zitrone
150 g - 300 g	Zucker (je nach Süße der Zwetschken)
1 kg	Zwetschken

Zubereitung:

Zucker, Zitronensaft, Zimtrinde und Gewürznelken im Wasser aufkochen.

Die Zwetschken entkernen und halbieren, aufkochen lassen und zugedeckt weichdünsten (erkennt man daran, dass sich die schale löst und ringelt und die Zwetschken anfangen zu zerfallen.)

Das Kompott auskühlen lassen, eventuell mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt servieren.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Gelingen und einen guten Appetit!