

Kaiserschmarrn aus der Bauernhof Küche

- mit Obstsalat -

Zutaten:

4 Eier
1 EL Zucker
Salz
375ml Milch
250g Mehl
1 TL Backpulver, gestrichener TL
50g Mandeln, gemahlen ohne Haut
500g Erdbeeren
2 Kiwis
3-4 Aprikosen
3-4 Stiele Zitronenmelisse
2 EL Zitronensaft
1 Pkt. Vanillezucker
2 EL Butter, zerlassen
3 EL Butterschmalz
2 EL Mandelbrättchen
Puderzucker zum Bestäuben

Den Obstsalat können sie ganz nach Jahreszeit & verfügbarem Obst zubereiten.

Der Kaiserschmarrn schmeckt auch sehr lecker mit Rosinen.
... und wer mag, kann die Rosinen zuvor noch in Rum einlegen.

KÖSTLICH !!!

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Zucker, 1 Prise Salz und Milch verrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben, unterrühren. Gemahlene Mandeln unterrühren. Ca. 12 Minuten quellen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen. Kiwis schälen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen. Obst klein schneiden. Melisse waschen, abzupfen. Mit Obst, Zitronensaft und Vanillezucker mischen.

Butter bei schwacher Hitze schmelzen, in den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen, darunterheben. Schmalz in 2 Pfannen erhitzen. Teig darin verteilen und ca. 3 Minuten backen.

Mandelbrättchen darauf streuen. Schmarrn jeweils vierteln, wenden. Mit zwei Gabeln zerzupfen, 2-3 Minuten weiterbraten. Puderzucker darüber sträuben, anrichten.