

Kaiserschmarrn

250 g Mehl
1 Prise Salz
4 Eigelbe
1/2 -1 Tasse kalte Milch
4 Eiweiße
4 Essl. Butter
Puderzucker

Das Mehl mit dem Salz, den Eigelben, 1 Essl. Zucker und so viel Milch verrühren, bis der Teig dickflüssig ist.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Die Butter in der Pfanne zerlassen und den Teig hineingießen. Den Pfannekuchen braten, bis er knusprig braun ist, umdrehen und von der anderen Seite Farbe nehmen lassen.

Den Pfannekuchen mit zwei Gabeln zerreißen und mit Puderzucker besieben.

Dazu passt kantapper, kantapper Apfelmus oder Pflaumenkompott.