



KAISERSCHMARRN – MEIN ABSOLUTES LIEBLINGSREZEPT FÜR MEINEN LIEBLINGSPATENONKEL (UND NATÜRLICH SANDRA)

Zutaten:

- » 6 Eier
- » 50 Gramm Zucker
- » 1 Päckchen Vanillezucker
- » 250 Gramm Quark
- » 200 Gramm Mehl
- » 125 ml Milch
- » Rosinen

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit den übrigen Zutaten (bis auf die Rosinen) verrühren, das steife Eiweiß unterziehen. Dann so viele Rosinen zugeben wie man mag. In der Pfanne etwas Butter oder Öl heiß werden lassen, dann immer einen Schöpfer Teig zugeben. Backen, wenden, zerrupfen, nochmals kurz backen lassen, dann zum Warmhalten in den Backofen (ca. 70°C). Dazu gibt's alles Mögliche an Süßem (Kirschen, Zwetschgen, Vanilleeis, Himbeeren etc.) und natürlich eine gute Portion Puderzucker.

