

Süß und warm

Kaiserschmarrn

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Zutaten (4 Portionen):

100 g Rosinen
4 Eier
400 ml Iovital complete HP Drink Vanille
100 ml Milch
1 MS Salz 250 g Mehl
Öl
Puderzucker
(Mandelsplitter)

Nährwerte pro Portion:

Energie 579 kcal
Eiweiß 24,8 g
Fett 15,3 g
Kohlenhydrate 85,5 g

Zubereitung

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb mit Iovital complete HP Drink Vanille, Milch und Salz verquirlen. Danach löffelweise das gesiebte Mehl unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen, portionsweise die Teigmasse hineingeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Als nächstes die Rosinen darüber streuen und in den Teig einsinken lassen. Den Teig umdrehen und nach kurzem Braten mit 2 Gabeln zerpfücken, kurz durchbraten und auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit gerösteten Mandelsplittern garnieren. # Dazu passt Apfelmus oder Kompott.