



DER KLASSIKER SCHLECHTHIN



Kaiserschmarren mit Zwetschken- röster

👤 2-4 Pers.

🕒 20 Min.

Zutaten:

5 Eier
200 g Mehl
250 ml Milch
1 Pkg. Backpulver
ein Schuss
Mineralwasser
eine Kappe Rum
2 Pkg. Vanillezucker
50 g Butter für
die Pfanne

Zum Servieren:

1 Glas (230 g)
STAUD'S Bio
Zwetschkenröster

Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee aufschlagen. Das Eigelb mit Mehl, Milch und Backpulver in einer großen Schüssel verrühren. Mineralwasser, Rum und Vanillezucker einrühren und zu einem dickflüssigen Teig vermengen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Masse eingießen. Den Schmarren bei mittlerer Hitze aufgehen lassen. Mit einem Pfannenwender in grobe Stücke teilen und unter ständigem Rühren fertig backen. Vor dem Genuss mit etwas Staubzucker bestreuen und mit reichlich STAUD'S Bio Zwetschkenröster garniert servieren.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Besonders fein schmeckt unser Bio Zwetschkenröster, wenn Sie ihn vor dem Servieren kurz in einem Topf erhitzen.