

Man bringe mir meinen
Schmarren!



REZEPT FÜR EINEN KAISERSCHMARRN:

(ZUM SELBER-ZUBEREITEN,
FÜR KINDER)



1. Man entferne Eltern aus der Küche, bitte sie aber, sich für Notfälle (auf den Boden gefallene Eier, in Brand geratene Pfannen, nachlassendes Kochvergnügen) bereit zu halten.
2. Man lege folgende Zutaten zurecht: 3 Eier, 3 Esslöffel Mehl, 1 Tasse Milch (← falls man die überhaupt zurechtlegen kann. Im Zweifelsfall zurechtstellen!) & 50 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker.
3. Dann geht's los. Und zwar so:

Du brauchst eine Schüssel. In die gibst Du jetzt das Mehl, den Zucker, die Prise Salz und die Milch. Nun wird's schwierig: Du mußt bei den drei Eiern Eidotter und Eiweiß trennen. Die Eidotter kommen ebenfalls in die Schüssel. Dann zehn Minuten gut umrühren!

Das Eiweiß wird nun mit einem Schneebesen oder einem Rührgerät geschlagen, bis sich steifer Eierschnee gebildet hat. Danach wird der Eischnee vorsichtig in den Teig gerührt.

Währenddessen kann man schon die Butter in einer eisernen Pfanne erhitzen.

Nun den Teig in die Pfanne füllen und von einer Seite knusprig backen, beim Wenden mit zwei Gabeln in größere Stücke zerreißen und goldgelb backen.

Das Backen muß schnell gehen, sonst wird der Teig ledern.

Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.



Ein Tipp: Pflaumen-Kompott
dazu! Schmeckt!!



