



Kaiserschmarren

Zubereitung

1. Salz, Zucker, das Eigelb und die Milch mit einem Handrührgerät verrühren. Dann nach und nach das Mehl dazugeben.
2. Nun das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker einstreuen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
3. Nun in einer beschichteten Pfanne das BONA Pflanzenöl heiß werden lassen und den Teig hineingießen.
4. Den Teig etwas anbacken. Bevor dieser aber ganz fest wird, soll er in kleinen Stücken in der Pfanne zerrissen werden.
5. Die kleinen Teilchen so lange wenden, bis sie rundherum goldbraun gebacken sind. Den Kaiserschmarren aus der Pfanne nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

250 g Mehl

375 ml Milch

4 Ei(er), getrennt

4 EL Zucker

1 Prise Salz

BONA Pflanzenöl

Puderzucker

Apfelmus

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Romana Neuwirth.