

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Kaiserschmarren



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Weissmehl, Eigelb, Vollmilch, Zitronenraps und Vanillemark zu einem glatten Teig verrühren
2. Eiweiss steif schlagen
3. Sorgfältig Eiweiss unter die Masse heben
4. Mit Butter auf mittlerer Stufe anbraten und mit Rosinen bestreuen
5. Die noch heisse Omelette in Stücke zerpfücken und sofort servieren

Zutaten

195 g	gesiebtetes Weissmehl
80 g	Eigelb
245 g	Vollmilch
4 g	Zitronenraps
1	Vanilleschote
115 g	Eiweiss
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
30 g	Rosinen