

# Kaiserschmarren

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten**

## Zutaten

500 g Mehl  
50 g Zucker  
5 Stk. Eier  
500 ml Milch  
Salz, Öl

## Zubereitung

1.  
In einer Schüssel Mehl, Milch, Zucker, Salz und Dotter verrühren.
2.  
Mit dem Eiklar, Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
3.  
In einer flachen Pfanne Öl erhitzen. Den Teig einfüllen und auf beiden Seiten goldbraun backen.
4.  
Die Pfanne im Rohr bei 180°C 10 Minuten fertig backen.
5.  
Mit einer Gabel in ungleichmäßige Stücke reißen. Mit Zucker bestreuen und mit Kompott oder Mus servieren.