



REZEPT

Kaiserschmarren mit Bio-Wachteleier



ZUTATEN

50g	Rosinen
12	Bio-Wachteleier
1 Prise	Salz
3 EL	Honig
1 Msp.	gem. Vanille
80g	Mehl
100ml	Milch
3 EL	Butter

ZUBEREITUNG

Rosinen kurz in heißem Wasser einweichen, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Bio-Wachteleier in Eigelb und Eiweiß trennen (Bio-Wachteleier mit der Wachteleierschere öffnen und beim Ausgießen Eidotter mit einem Kaffeelöffel auffangen). Eiweiß mit einer Prise Salz fast steif schlagen. Dann 1 EL Honig zugeben und weiterschlagen bis der Eischnee steif ist.

Eigelb mit Vanille und 1 EL Honig sehr schaumig schlagen. Unter Rühren nach und nach Milch und Mehl zugeben. Eischnee unterheben.

2 EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Den Teig in die Pfanne gießen, die Rosinen darüberstreuen und bei mittlerer Hitze ca. 3 bis 4 Minuten backen lassen, wenden und kurz weiterbacken. Den Schmarren mit einer Gabel oder einem Pfannenwender in Stücke reißen. 1 EL Butter und 1 EL Honig zugeben und unter Wenden leicht karamellisieren lassen.

Auf einem Teller anrichten, mit etwas Puderzucker bestreuen und Zwetschgenkompott oder Apfelmus dazu servieren.



KAISERSCHMARREN MIT BIO-WACHTELEIER

Weitere Rezepte unter
www.bio-wachtelfarm.de