

# Kaiserschmarrn mit Amaretto nach Prädinger Art

## Für zwei Personen

3 Eier	300 g Butter	180 ml Milch
100 ml Mineralwasser	2 EL Amaretto	120 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker	Puderzucker	Salz

Die Milch mit dem Amaretto und den Eiern schaumig rühren und Mehl dazugeben. Mit etwas Salz abschmecken. So viel Mineralwasser hinzugeben, bis ein Tropfteig entsteht. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Teig als dünne Omelette ausbacken. Anschließend mit einer Gabel zerreißen. Einen Topf mit ganz wenig Wasser erwärmen und etwas Butter hinzufügen. Die zerrissenen Teigstücke hinzufügen um den Teig saftig und buttrig werden zu lassen. Den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Sara Bonetti am 25. Oktober 2012