

Süßer Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

1 Grundrezept Kaiserschmarren 3 El Butter 3 El Zucker
Puderzucker

1 Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten. 2 El Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Mit 1 El Zucker bestreuen. Teig in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen, 1 El Butter und 2 El Zucker zugeben. Den Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke reißen und wenden. Bei mittlerer Hitze 5 Min. nachbraten. Mit Puderzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010