



Glutenfreier Kaiserschmarrn

Sie benötigen:

5 EL glutenfreies Mehl
200 ml Milch
3 Eier
1 Pkg Vanillezucker
Rosinen (falls gewünscht)
Prise Salz
Butterschmalz zum Backen

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig verarbeiten. In einer großen flachen Pfanne Butterschmalz erhitzen und jeweils die Hälfte des Teiges langsam eingießen. Die Omelette mit Hilfe eines Pfannenwenders auf beiden Seiten goldgelb backen und mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen. Rosinen untermengen und Kaiserschmarrn auf dem Teller anrichten. Mit Zucker bestreuen und mit Kompott oder Apfelmus servieren. **Tipp:** Glutenfreies Mehl ist anders als klassisches Mehl. Fügen Sie ggf. etwas Mehl hinzu, falls der Teig zu flüssig erscheint. Wir wünschen süßes Vergnügen!