




Kinder - Kaiserschmarrn mit Apfelmus

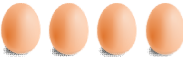
Hallo

heute haben wir für Dich etwas ganz Leckeres. Einen süßen Kaiserschmarrn. Die



Zutaten reichen für  Personen und ist schon in ca. 15 Minuten fertig. Deine Mutter darf Dir wie immer dabei helfen.

8 Zutaten werden hierfür benötigt:

4 Eier 

+ 40 g weiche Butter



200 g Mehl



+ 300 ml Milch



40 g Rosinen

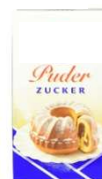


+ 1 Prise Salz



(Eine Prise ist so viel, wie zwischen Daumen und Zeigefinger passt).

Puderzucker zum Bestreuen – nach Geschmack

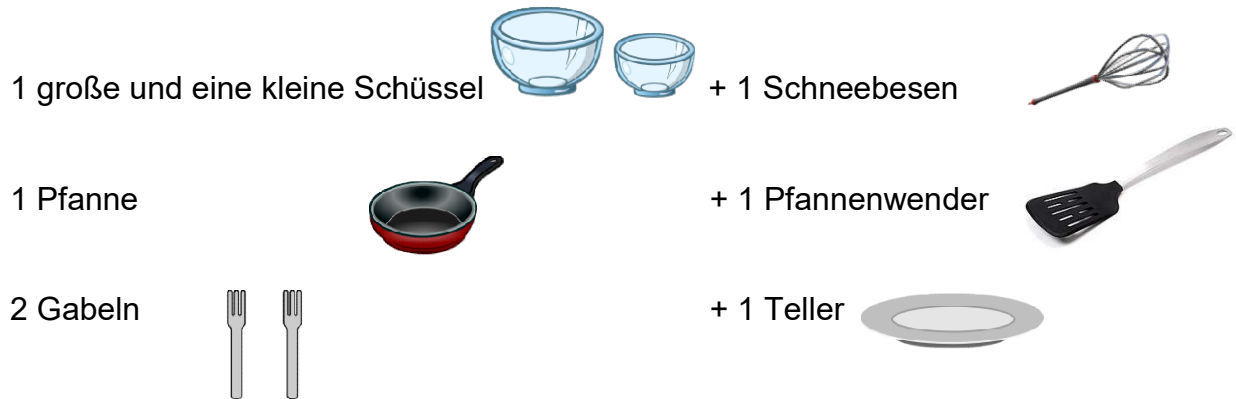


+

1 Glas Apfelmus



Außerdem benötigst Du:



Zubereitung:

1. Trenne die vier Eier, sodass Du in einer großen Schüssel vier Eigelbe und in der kleineren Schüssel das Eiweiß hast.
2. Verrühre dann in der großen Schüssel gemeinsam mit dem Eigelb das Mehl, den Zucker, etwas Salz und die Milch zu einem dickflüssigen Teig mit dem Schneebesen.
3. Schlag nun das Eiweiß zu einem steifen Eischnee und diesen danach vorsichtig unter den Teig.
4. Erwärme nun die Butter in einer Pfanne und gieße den Teig langsam hinein. Bevor Du ihn wendest, füge die Rosinen hinzu. Nachdem der Teig auf beiden Seiten hell gebräunt ist, nehme nun zwei Gabeln und zerreiße den fertig gebackenen Teig in Stücke.
5. Nun kannst Du den Kaiserschmarrn anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Wenn Du magst, kannst Du den Kaiserschmarrn mit Apfelmus reichen.

