

in 10 Schritten zum:

KINDERLEICHT !!

# kaiserschmarrn

1

50 g



in

2



(ESSLÖFFEL)



Ziehen lassen

3



2



+

1



SALZ

+ 1



+ 1/8 l



MILCH

+ 4 EL



SAHNE

+ 100g



MEHL



STEIF SCHLAGEN

VERMIXEN

mit Holzlöffel  
vorsichtig  
unterheben.

4



5

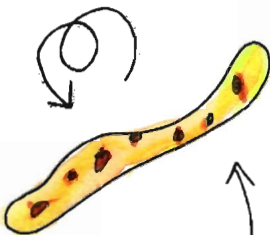


1 STÜCKCHEN BUTTER

MITTLERE HITZE

6

TEIG EINFÜLLEN,  
RUMROSINEN DARAUFGSTREUEN



7

SCHWUNGVOLL HOCHWERFEN UND UMDREHEN,  
SOBAID UNTERSEITE GOLDGELB IST.



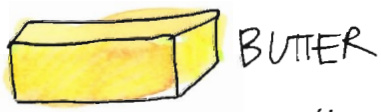
8

DIREKT MIT  
ZWEI  
HOLZSPATELN  
AUSEINANDER-  
ZUPFEN  
(in PFANNE!)



9

30g  
2  
40g



BUTTER



EL



ZUCKER



MANDELSPLITTER

DAZU GEBEN,  
SCHMELZEN UND  
KARAMELLISIEREN  
LASSEN. STÄNDIG  
UMRÜHREN!



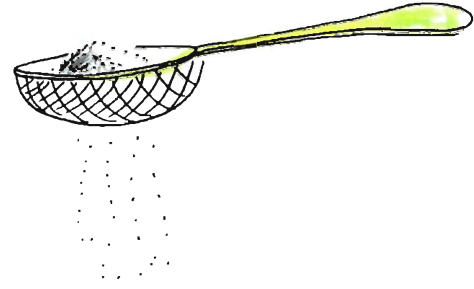
SCHNELL VOM HERD NEHMEN, SONST  
VERBRENNT DER ZUCKER!

10

Mit 10g



BESTÄUBEN —



DAZU PASST APFELMUS ODER  
ZWETSCHGENKOMPOTT!  
WARM SERVIEREN

