

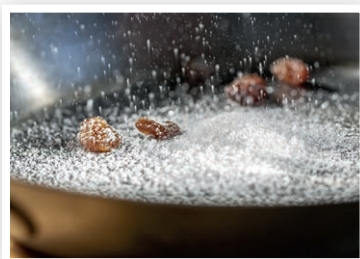
Kaiserschmarrn

- › 4 EL Butter
- › 4 Eier
- › 200 g Mehl
- › 3 EL Rosinen
- › 1 Prise Salz
- › 1 EL Zucker
- › 1 EL Staub-/Puderzucker
- › 300 ml Milch

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **20 min.**

PORTIONEN: **4**



Für den Kaiserschmarrn das Mehl in etwas Milch und Salz zu einem eher dickflüssigen Teig anrühren. Einige Minuten ruhen lassen und dann die Eier zufügen und die Masse gut vermischen. Währenddessen die Pfanne erhitzen, die Butter darin heiß werden lassen und den Teig etwa einen Zentimeter hoch eingießen. Nun werden die Rosinen über den noch flüssigen Teig verteilt. Einen Deckel darauf und den Teig goldgelb backen, wenden und wieder zudecken. Sind nun beide Seiten fertig gebacken, wird der Teig mit einem Holzspatel oder Küchenwender in mundgerechte Stücke zerrissen. Den fertigen Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Staub-/Puderzucker bestreuen.



Čísařský trhanec

- › 4 lžíce másla
- › 4 vejce
- › 200 g mouky
- › 3 lžíce rozinek
- › 1 špetka soli
- › 1 lžíce cukru
- › 1 lžíce práškového cukru
- › 300 ml mléka

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **20 min.**

PORCE: **4**

Nejprve smícháme mouku s trochou mléka a solí. Zbylé mléko doléváme tak, abychom vytvořili spíše hustší těsto. Necháme několik minut odležet, poté přidáme vejce a hmotu dobře promícháme. Mezitím rozehrějeme pánev, necháme rozpustit máslo a vlijeme část těsta do výšky přibližně 1 cm. Na ještě tekuté těsto nasypeme rozinky. Pánev přikryjeme poklicí a necháme péct do zlatova, poté těsto obrátíme a přikryté opékáme i z druhé strany. Jakmile je těsto upečeno z obou stran, natrháme jej dřevěnou stěrkou nebo obracečkou na kousky velikosti sousta. Hotový pokrm servírujeme na talíře a sypeme práškovým cukrem.

