

# Kaiserschmarrn



*Zubereitungszeit:  
Zwanzig Minuten.*

*Dazu ist zu sagen:  
Ein kaputter  
Eierkuchen aus  
Österreich.*

*Reicht für 2 Personen.*

1. 2 Eigelb, mit 1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker      schaumig rühren.
2. Schale einer unbehandelten Bio-Zitrone      zu dem Ei reiben.
3. 2 EL Milch, 100 g Frischkäse (=½ Packung), 2 EL Sahne, 50 g Mehl      zu den Eiern rühren. Die Sahne kann man auch weglassen, wenn's nicht so mächtig werden soll.
4. 2 Eiweiß      schlagen und unter die Masse heben. Dabei Eiweißflocken übrig lassen.
5. In einer unbeschichteten Pfanne etwas Butter      schmelzen und warm werden lassen.
6. Den Teig      in die Pfanne gießen und stocken lassen. Dann in grobe Stückchen kaputt machen (z.B. mit der Gabel ein grobes Gitter einfurchen) und von beiden Seiten knusprig braten.
7. Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker      bestreuen und heiß servieren.

## Ergänzen mit:

- Rosinen und Mandeln in den Teig.
- Mit Apfelkompott oder Vanille-Eis servieren.
- Mit Preiselbeeren oder anderen Beeren servieren.

