

REZEPT

Kaiserschmarrn mit nutella®

Mittel

4 Portionen

20 min



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

120 g Mehl

125 ml Milch

3 Eier

100 g Zucker

70 g Rosinen

50 g Mandelblättchen

1 Prise Salz

Butter für die Pfanne

20 g Puderzucker

nutella zum Garnieren



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Zubereitungszeit: 10 Min.
Back- & Ruhezeit: 10 Min.

Mehl, etwas Zucker, Salz, Eigelb und Milch gut mixen. In einer 2. Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.



2

Danach die Eiweißmasse mit dem Teig verrühren. Anschließend Rosinen und die Hälfte der Mandelblättchen hineinmischen.



3

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, langsam den Teig mit weiteren Mandelblättchen dazugeben und fest werden lassen. Sobald der Teig fest ist, kann er gewendet werden.



4

Jetzt den Teig mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen, den restlichen Zucker hinzugeben, vorsichtig umrühren, sodass dieser sich auflöst.



5

Zuletzt den Puderzucker über den Kaiserschmarrn verteilen und mit Nutella garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept