

KAISERSCHMARRN

- 320ML MILCH
- 220 G DINKELMEHL
- 8 EIER
- ZITRONENABRIEB
- 1 PRISE SALZ

ZUM BESTREUEN:

- GEHOBELTE MANDELN
- PUDERZUCKER



ZUBEREITUNG

- Eier trennen und Eiweiße steif schlagen, Zitronenschale dazugeben
- Milch, Mehl, Puderzucker und Eigelbe schaumig rühren
- Eischnee unterheben
- Den Teig in eine gefettete Form geben & mit Mandeln bestreuen



Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen



mit 2 Gabeln Stücke auseinander ziehen und mit Puderzucker bestreuen