



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

KAISERSCHMARRN MIT HASELNUSSMEHL

Zutaten für 3 Portionen:

40 g Butter

4 Eier

180 g Mehl

20 g Haselnussmehl (Ölmühle Sailer)

300 ml Milch

30 g Rosinen

1 Prise Salz

1 Prise Staubzucker zum Bestreuen

30 g Zucker

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben. Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, und auf beiden Seiten anbacken.

Anschließend die Pfanne in ein vorgeheiztes Backrohr bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. fertig backen - bis der Kaiserschmarren leicht goldbraun ist. Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen geben. Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder auch Apfelmus servieren.