

thermomix

VORWERK

Kaiserschmarrn

TM31

Gesamt: 20min

Zubereitung: 10min

0 Portion/en

einfach

Zutaten

Teig

- 3 Stück Eier frisch
- 200 Gramm Milch frisch
- 3-4 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mineralwasser mit Kohlensäure (ca. 30-40 Gramm)
- 150 Gramm Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Zubereitung

Geht alle Zutaten in den Mixtopf und verrührt es **10 Sek./ Stufe 4**.
Überprüft, ob noch Klümpchen im Teig sind, sonst ggf. noch mal für **5 Sek./Stufe 4**.

Lasst den Teig im Mixtopf 5-10 Minuten quellen.

Geht nun ein Stück Butter in eine heiße große Pfanne und lasst sie schmelzen.

Geht den kompletten Teig hinzu und lasst (gern auch mit Pfannendeckel) den Pfannkuchen bräunen.

Wenn er fast durchgebacken ist, wendet ihn und zupft/reißt alles mit Hilfe von zwei Gabeln in Stücke.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Verlockendes Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>