

# Müsli-Kaiserschmarren

## Knuspriger Kaiserschmarren mit Müsli

etwa 2 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



### Zutaten:

#### Teig:

2 Eiweiß (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pr. Salz  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 ml Milch  
80 g Dr. Oetker Vitalis Roasted Müsli Schoko-Nuss

#### Außerdem:

etwa 20 g Butterschmalz oder 2 EL Speiseöl

#### Zum Bestreuen:

Puderzucker

### 1 Teig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Eigelb, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Eischnee und Müsli unterheben.

### 2 Zubereiten:

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. **Die Hälfte des Teiges** hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Den an der Oberfläche noch etwas "flüssigen" Teig mit 2 Pfannenhendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen, evtl. noch etwas Fett in die Pfanne geben.

- 3 Dann den Schmarren mit 2 Pfannenhendern in kleine Stücke reißen, auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten. Nach Wunsch mit Apfelkompott oder frischen Früchten servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kaiserschmarren als süßes Hauptgericht für 2 oder als Dessert für 4 Portionen servieren.