RESTLA-REZEPT

KAISERSCHMARRN



Warum Restla? Manchmal bleiben Eier, ein Rest Butter, Milch, Mandelblättchen über. Hier wird alles verwendet. Eis, Sahne und Puderzucker finden Anwendung. Aus altem Obst, z.B. Äpfel, Birnen oder Kirchen kann man ein Mus oder einen Kompott kochen.

RESTLA:

- 20 g Butter
- 50 g Mandelblättchen
- übriggebliebene Früchte, Obst oder Apfelmus

WEITERE ZUTATEN:

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 3 Eier
- 350 ml Milch

ZUBEREITUNG

- Die Butter schmelzen und auf ein Backblech damit bestreichen.
- Im Anschluss die Mandelblättchen auf dem Backblech verstreuen und kurz bei 200 Grad Umluft im Ofen heiß werden lassen.
- Aus dem Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Eiern und Milch einen Rührteig herstellen.
- Blech aus dem Ofen nehmen, den Teig darauf gießen und den Kaiserschmarrn für 15 - 20 Minuten goldbraun backen.
- Mit Sahne, übergebliebenen Früchten, Apfelmus(-Rest), Eis oder einfach mit Puderzucker servieren. Was übrig ist und schmeckt, passt perfekt.

Eingereicht von Sonja Frank, Rehau