

Kaiserschmarrn mit Backerbsensuppe

Zutaten:

Für 18 Kinder

Kaiserschmarrn:

100g Rosinen

75g Zucker

3 Packungen

Vanillinzucker

1l Milch

330g Mehl

100g Butter

Puderzucker

Salz

Backerbsensuppe:

3 Liter Wasser

Brühe

5 Packungen

Backerbsen

Vorbereitung / Zubereitung:



Eigelb, Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren, dann die Rosinen zugeben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen und mit Puderzucker bestreuen.