

Kipferlschmarren



Zutaten: 6 mürbe Kipferl, 1/8l Milch, 3 Eier, ¼l Schlagobers, 3 EL Zucker, 30g Rosinen, Pckg. Vanillezucker, Prise Salz, 80g Butter (oder 3-4 EL Öl)

Zucker, Schlagobers, Milch und Eidotter versprudeln. Die Kipferl blättrig schneiden, mit den Rosinen, dem Vanillezucker und einer Prise Salz vermengen, die Flüssigkeit darüber gießen und einige Zeit ziehen lassen. Aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen und unterziehen. In einer Pfanne die Butter (oder das Öl) heiß werden lassen, die Masse anbacken, mit zwei Gabeln zerreißen und ausdünsten.

Backdauer: Im Backrohr bei 200° ca. 45 Minuten

Tipp: Als Beilage passen gut: Zwetschkenröster, Apfelkompott oder Apfelmus