



Einfacher Kaiserschmarren mit Mandarinen

Zutaten

2 Eier
2 EL Kristallzucker
1 Pkg Vanillezucker
30g Mehl
3 EL Schlagobers
1TL Backpulver
Staubzucker zum Bestreuen
Mandarinen aus der Dose

Zubereitung

Zu Beginn trennst du die beiden Dotter vom Eiklar und schlägst dieses zu festem Eischnee. Die Dotter mit dem Kristallzucker, Vanillezucker und Schlagobers verquirlst du zu einem schönen Teig.

Mehl und Backpulver dazugeben, nochmal durchrühren. Dann hebst du den Eischnee mit der Teigspachtel unter.

Der Kaiserschmarren darf jetzt 3 Minuten 30 Sekunden bei 300 Watt in der Mikrowelle garen.

Nimm das Omlettwunder aus der Mikrowelle, zerteile den Teig mit einer Teigspachtel, dreh die Stücke um und gare ihn erneut 3 Minuten bei 300 Watt.

Den Kaiserschmarren aus dem Omlettwunder stürzen, mit Staubzucker bestreuen und genießen. Dazu gab es bei mir einige Mandarinen aus der Dose. Du kannst natürlich auch Birnen, Apfelmuß oder was auch immer dir schmeckt dazu essen.

Weitere Omlettwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlettwun-
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)