



Kaiserschmarrn mit dem Vitalwunder

Zutaten

150ml Milch
70g Mehl
1 Ei
20g Butter
1TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Als erstes trennst du das Eiklar vom Dotter und schlägst dieses dann zu einem festen Eischnee. Den Dotter versprudelst du im Anschluss mit der Milch.

Mehl und Backpulver drückst du nun durch ein feines Sieb in das Milch-Dotter-Gemisch. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und alles mit einem Schneebesen in den Teig einrühren.

Zum Schluss kommt noch der feste Eischnee und die Prise Salz in den Teig.

Gib alles ins Vitalwunder, Deckel drauf und für 4 Minuten bei 360Watt in der Mikrowelle garen.

Nimm das Vitalwunder aus der Mikro, trenne den Teig vom Rand, zerteile ihn kleine Stücke und backe den Kaiserschmarrn nochmal 2 – 3 Minuten bei 360 Watt.

Am besten passt Apfelmus, Marmelade oder Preiselbeeren dazu.

Weitere Vitalwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-vitalwunder-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-vitalwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

martinswebat

Pinterest:

martinswebat