

522316157 | © Thinkstock – Thinkstockphotos.de

Kaiserschmarrn

Dessert

Level ■■□□

4

30 Min.

Zubereitung

Die Eier in Eiweiße und Eigelbe trennen. Das Eigelb mit Fresubin 2 KCAL Drink Vanille, Milch und Salz verquirlen. Danach löffelweise das gesiebte Mehl unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen, portionsweise die Teigmasse hineingeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Als nächstes die Rosinen darüber streuen und in den Teig einsinken lassen. Den Teig umdrehen und nach kurzem Braten mit 2 Gabeln zerpflücken, kurz durchbraten und auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Tipp

Dazu passt Apfelmus oder Kompott.

Zutaten

400 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Vanille*
100 ml	Milch
4	Eier
1 Msp.	Salz
250 g	Mehl
100 g	Rosinen
Öl, Puderzucker (Mandelsplitter)	

Nährwerte pro Kaiserschmarrn

Energie	579 kcal
Eiweiß	24,8 g
Fett	15,3 g
Kohlenhydrate	85,5 g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(09.23/SG/FKD)

Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Kundenberatung
61346 Bad Homburg
T 0800 / 788 7070
F 06172 / 686 8239
kundenberatung@fresenius-kabi.de
www.fresenius-kabi.com/de

Fresubin®