



# 522316197 | © Thinkstock - Thinkstockphoto.de

# Kaiserschmarrn

## 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 zerpfücken, kurz durchbraten und auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

**Tipp**

Dazu passt  
Apfelmus oder  
Kompott.



## Dessert

Level

4

30 Min.

## 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.