



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Kaiserschmarrn

Teig

3 Eier

150 g Skyr

100 ml Milch

1 Prise(n) Salz

50 g Dinkelvollkornmehl

50 g Dinkelmehl, glatt

20 g Rinatura Haferflocken Bio

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

Sonstiges

1 Teelöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

Nach Belieben Puderzucker

Nach Belieben Pflaumen Kompott

Kaiserschmarrn

1. Die Eier trennen. Das Eigelb mit Skyr, Milch und Kokosblütenzucker verrühren. Die restlichen trockenen Zutaten, bis auf das Salz, hinzugeben und gut

unterrühren.

Eiweiß mit Salz und 1 EL Zucker zu Eischnee schlagen und diesen vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, das Kokosöl in die Pfanne geben, dann den gesamten Teig in die Pfanne geben. Nun bei mittlerer Hitze warten, bis die Masse gestockt ist und die Oberfläche Bläschen wirft. Teig wenden.

Teig mit einem Pfannenwender in vier Teile stechen und die einzelnen Teile umdrehen. Noch kurz weiter braten, bis auch die Unterseite eine goldbraune Farbe erhält. Teig in kleine Stücke zerrupfen.

Den Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Kompott servieren.