

## Chai-Lassi Kaiserschmarrn



Zubereitungszeit: 30 Minuten | Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Eier
- 200 g ANDECHSER NATUR Bio-Lassi Chai
- 10 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 20 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
- 1 Birne
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Zimt

## So geht's

1. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
2. Eigelb mit **ANDECHSER NATUR Bio-Lassi Chai** und Zucker cremig rühren. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren.
3. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. 5 g **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** in einer Pfanne zerlassen. Die Birne schälen, entkernen und achteln. Anschließend in der Butter goldbraun anbraten. Zucker und Zimt hinzufügen und wenige Minuten karamellisieren lassen.

5. Die Birnen aus der Pfanne nehmen und die restliche **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** darin erhitzen, bis sie anfängt zu sprudeln.
6. Den Teig in die Pfanne geben und die Temperatur auf mittlere Stufe stellen. Den Teigfladen von beiden Seiten goldbraun anbraten, anschließend mit zwei Pfannenwendern in mundgerechte Stücke zerrupfen und etwas weiter backen, bis alles durchgebacken ist.
7. Den frisch gebackenen Kaiserschmarrn mit den Birnen und optional etwas Puderzucker servieren. Der **ANDECHSER NATUR Bio-Lassi Chai** passt auch hervorragend als Sauce dazu.

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**