

ANDECHSER NATUR



High Protein Kaiserschmarrn

Portionen: 2

Zubereitungsdauer: 20 Minuten

Teig:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 40 g Ahornsirup
- 60 ml ANDECHSER Bio Weidemilch, 3,8 %
- 125 g ANDECHSER Bio-Speisequarkzubereitung Magerstufe
- 1 EL Zitronensaft
- 75 g Mehl
- 1 EL ANDECHSER Bio Almbutter
- 1 EL brauner Zucker

Apfelmus Quark Sauce:

- 100 g Apfelmus ohne Zucker
 - 50 g ANDECHSER Bio-Speisequarkzubereitung Magerstufe
 - etwas gemahlene Vanille
- Außerdem:
- 20 g gehobelte Mandeln



So geht's

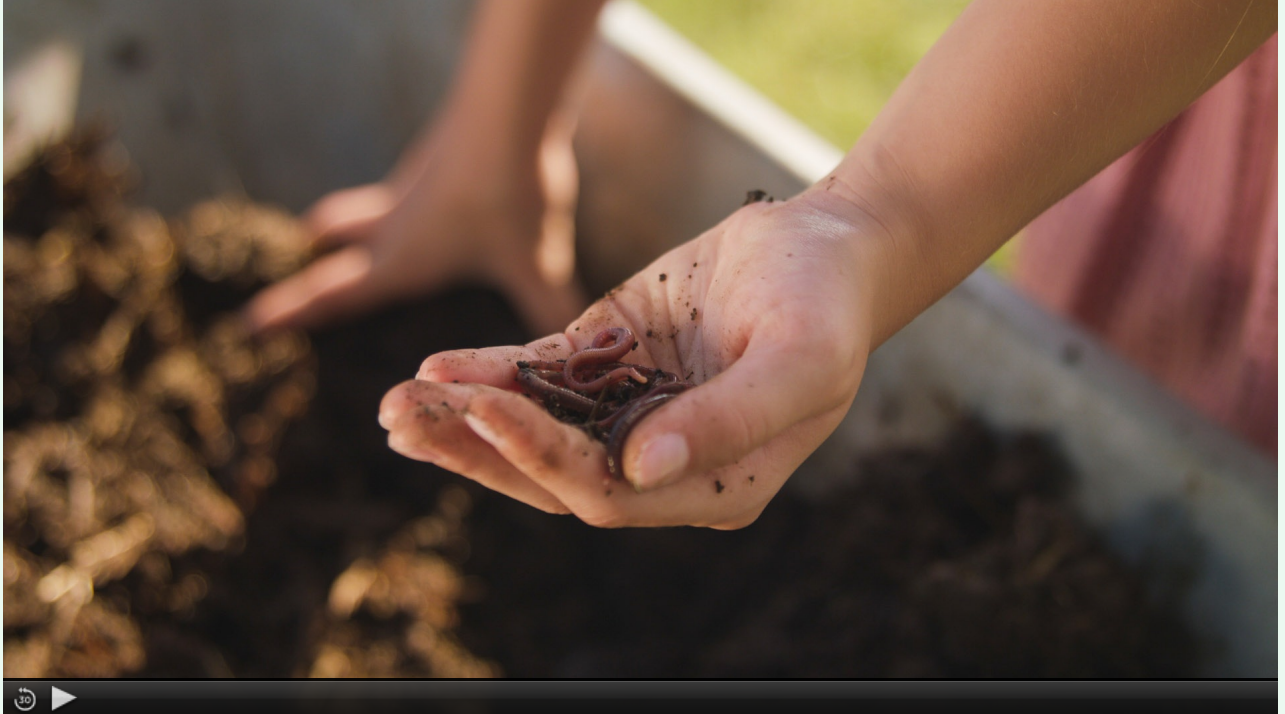
1. Mandeln in einer Pfanne anrösten.
2. Eier trennen und Eiklar mit Salz steif schlagen.
3. Eigelb mit Ahornsirup cremig schlagen. Milch, Quark und Zitronensaft hinzufügen und kurz verrühren. Dann das Mehl dazugeben und nur noch kurz unterrühren. Zum Schluss vorsichtig das aufgeschlagene Eiklar unterheben.
4. Pfanne mit der Hälfte der Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Teig eingießen und ein paar Minuten mit geschlossenem Deckel backen lassen, bis der Pfannkuchen von unten goldbraun ist.
5. Diesen dann mit einem Pfannenwender vierteln, jedes Stück einzeln wenden und nochmal kurz backen lassen. Anschließend in kleine Stücken teilen, die restliche Butter hinzufügen und fertig ausbacken. Zum Schluss noch braunen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.
6. Für die Sauce einfach alle Zutaten verrühren.
7. Kaiserschmarrn zusammen mit Apfelmus Quark Sauce und Mandeln servieren. Optional noch etwas Puderzucker drüberstreuen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

