

Mohnkaiserschmarn



Teig

300 g Mehl
Salz
4-5 Eier getrennt
50 g Mohn
bei Bedarf Rosinen

Butter zum Backen

Zimt und Zucker zum Bestreuen

Mehlteig mit Eigelb, Salz und Milch herstellen. Steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben.

Fett in der Pfanne erhitzen und ca. 1 cm hohe Teiglage eingießen und Mohn auf die Oberseite mit der Hand einstreuen. Mohnkaiserschmarn gut goldgelb anbacken lassen und in der Pfanne wenden. Nun die zweite Seite anbacken lassen und in etwas größere Stücke, wie gewünscht, zerstoßen. Bei Bedarf mit Zimt und Zucker bestreuen.

Bei größeren Mengen den fertigen Mohnkaiserschmarn im vorgeheizten Backofen bei 150°C warm stellen.
Zum fertigen Mohnkaiserschmarn Obst oder Kompott reichen.