

# Marzipan-Kaiserschmarrn

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

🕒 bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

- 1 Pck. Dr. Oetker Marzipan
- 4 Eiweiss
- 4 Eigelb
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 dl Milch
- Butter oder Öl
- Puderzucker

**1** Teig:

Den Marzipan in kleine Würfel schneiden. Eiweiss steif schlagen. Eigelb, Mehl, Salz, Vanillin-Zucker und Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Eischnee und Marzipanwürfel unterheben.

Etwas Butter oder Öl in einer Pfanne (Ø ca. 28 cm) erhitzen. Die Hälfte des Teiges hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Den an der Oberfläche noch etwas "flüssigen" Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen, evtl. noch etwas Fett in die Pfanne geben.

Dann den Schmarrn mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke zerteilen, auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten.