

Dinkel-Kaiserschmarrn

Zutaten

150 g Dinkelmehl
200 ml Dinkelmilch
1 EL Butter
1 Ei
Prise Salz
¼ TL Backpulver
1-2 EL Ahornsirup oder Honig
2 El Rosinen

Zubereitung

- Dinkelmehl mit 1 Prise Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen
- Die Milch und Ahornsirup hinzufügen
- Alles mit einem Schneebesen verquirlen, bis ein klumpenfreier Teig entsteht
- In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen
- Das flüssige Fett zum Teig geben, glattrühren und das Ei unterrühren
- Den Teig in die zuvor verwendete Pfanne gießen und auf mittlere Stufe stellen
- Die Rosinen darüber streuen. Sie kommen erst jetzt in den Teig, damit sie nicht anbrennen
- Sobald der Teig am Boden fest wird und Farbe annimmt, mit einem Heber unter den Teig gehen, ihn anheben und umdrehen. Dabei darf er zerreißen. Jetzt den Teig komplett zerreißen und darauf achten, dass alle rohen Teigflächen Hitze und Farbe abbekommen