

Kaiserschmarren (für 30 Personen)

- 30 Eier (1Ei pro Person)
- 1,5 Liter Milch
- Eine Prise Salz
- 300g Zucker
- 4 Päckchen Vanillinzucker

In eine Schüssel geben und verquirlen.

- 2,5kg Mehl

Gesiebt durch ein Haarsieb (verhindert Klumpen) unter ständigem Rühren reingeben. Teig auf die richtige Konsistenz bringen (mit Milch/Mehl nachhelfen)

Den Teig (unter Umständen bei großen Mengen Teig in 2 Hälften teilen und auf 2 mal) in einer großen Pfanne/Kippbräter reingeben und bei schwacher Hitze etwa 5-10Min Backen bis er an der Unterseite fest ist.

Den Schmarren dann mit einer Gabel/Bratwender in Stücke reißen und bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden ausbacken.

Den Schmarren dann bei 60-100 Grad im Ofen/Kombidämpfer noch einige Minuten ziehen lassen.