



Stevia 

## Kaiserschmarrn

### Zutaten für 2 Portionen:

2 Eier  
1 Prise Salz  
120 g Mehl  
250 ml Milch  
4 g HUXOL Stevia Streusüße  
3 EL Rosinen  
Pflanzenfett

Als Beilage Dessertsoße oder Kompott



### Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl mit Eigelb, Milch, HUXOL Stevia Streusüße und Rosinen zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß hinzugeben und vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig heben.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte des Teiges in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend den Teig mit einer Gabel in Stücke teilen und erneut ca. 3 Minuten backen. Dabei gelegentlich wenden.

Kaiserschmarrn auf einem Teller mit Dessertsoße oder Kompott anrichten.

### Durchschnittliche Nährwerte

#### pro 100 g

#### pro Stück (ca. 220 g)

Brennwert	799 kJ / 189 kcal	1758 kJ / 416 kcal
Eiweiß	6,4 g	14,0 g
Fett	3,4 g	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,0 g
KH	32,5 g	71,4 g
davon Zucker	5,8 g	12,7 g
Ballaststoffe	1,7 g	3,8 g
Natrium	0,0 g	0,0 g

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Rezepthinweise. Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

### Kontakt:

Nutrisun GmbH & Co. KG  
Bosteler Feld 6  
21218 Seevetal  
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 4105 504-0  
Fax: +49 4105 624-0  
E-Mail: pr@LSH-AG.de  
www.Nutrisun.de