

Viyana Haşhaşlı Erikli Kaiserschmarrn

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~345 kcal

Avusturya usulü haşhaşlı Erikli Kaiserschmarrn, kabarık pankek parçaları erik, haşhaş ve pudra şekeriyle tatlı bir tavaya taşır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta
- 6 adet Erik
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Un, süt, yumurta ve haşhaş pürüzsüz çırpın.
2. Erikleri dilimleyip tavada 3 dakika yumuşatın.
3. Hamuru tereyağı tavaya döküp 5 dakika pişirin.
4. Pankeki iri parçalara bölüp 4 dakika daha kızartın.
5. Erikleri geri ekleyip pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı çırpmalı parçalarını hafif tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Erik kompostosu ve pudra şekeriyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta