

# BANANA PIE KAISERSCHMARRN

Perfekt zum Teilen mit Freunden! Wir haben dem österreichischen Klassiker einen geschmacklichen Twist gegeben.

**Portionen:** 2

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

## ZUTATEN

### Teig:

- 4 Eier
- 100g Mehl
- 120ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 40g Zucker
- 30g Rosinen
- 2 EL Butter
- 1 Banane
- 1 Banana Pie Blend

## ZUBEREITUNG

1. Vermenge die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zucker und Banana Pie Blend) miteinander.
2. Trenne die Eier und gib das Eiweiß in eine separate Schüssel. Füge das Eigelb zusammen mit Milch zu den trockenen Zutaten hinzu. Vermenge die Zutaten mit einem Schneebesen.
3. Schlage das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz zu festem Eischnee. Hebe diesen vorsichtig unter die Mehl-Masse.
4. Gib zum Schluss die Rosinen hinzu.
5. Schneide die Banane in dünne Scheiben und brate sie in etwas Butter an. Je nach Geschmack kannst Du gerne etwas Zimt hinzufügen. Nimm die Bananenscheiben aus der Pfanne und lege sie beiseite.
6. Erhitze 1 EL Butter in einer Pfanne und gib den ganzen Teig in die Pfanne. Stelle die Temperatur auf mittlere Hitze und gib einen Deckel auf die Pfanne. Wende den Kaiserschmarrn, sobald er goldbraun ist.
7. Reiß mithilfe von 2 Holz-Pfannenwendern den Kaiserschmarrn in kleine Stücke und gib etwas Puderzucker hinzu, bis dieser leicht karamellisiert.
8. Serviere den Kaiserschmarrn mit den karamellisierten Bananenscheiben und etwas mehr Puderzucker auf einem schönen Teller. Guten Appetit!



### VEJO SCIENCE FACT

*Der Banana Pie Blend von liefert Dir ganze 6 g Protein. Zudem enthält er wertvolle Ballaststoffe, die Deine Darmgesundheit und Dein Immunsystem unterstützen.*