



KAISERSCHMARRN MET AARDBEI

Luchtige pannenkoekstukjes met zure room en honing



 Gemakkelijk

 Totaal: **25 – 30** min.

 Eet binnen **5** dagen

Wie weleens op wintersport gaat naar Oostenrijk kent dit zoete gerecht ongetwijfeld. Over de herkomst van deze hemelse pannenkoekstukjes doen allerlei verhalen de ronde, Keizer Franz Josef speelde er in ieder geval de hoofdrol in.



Aardbeien ✨



Honing



Zure room ✨



Vrije-uitlooper ✨

LEKKER — TOETJE

KAISERSCHMARRN MET AARDBEI

BENODIGDHEDEN:

Kom, 2x grote kom, bakpapier, mixer en koekenpan.



1 Snijd de **aardbeien** in kwarten, voeg toe aan een kom en meng met $\frac{3}{4}$ van de **honing**. Meng de **zure room** met de overige **honing**. Besprenkel een stukje keukenpapier met de wittewijnazijn en ontvet er een grote kom en de kloppers van de mixer mee.



2 Splits de **eieren** en voeg de **eiwitten** en $\frac{1}{2}$ tl suiker toe aan de ontvette grote kom **★**. Voeg de eidooiers toe aan een andere grote kom. Klop het **eiwit** met een mixer totdat het stijf en glanzend is. Kluts de **eidooiers** met een vork en meng er de helft van de bloem door. Meng er vervolgens de suiker, de melk, de overige bloem en een snuf zout door tot je een glad beslag hebt.



3 Spatel $\frac{1}{3}$ van het **eiwit** voorzichtig door het **eigeelmengsel**. Herhaal met de rest van het **eiwit**. Verhit de roomboter in een koekenpan op middelmatig vuur. Voeg zodra de boter begint te bruisen het beslag toe **★★**, bak 3 – 5 minuten en roer met een pollepel in stukken. Bak in nog 2 – 4 minuten gaar.



4 Verdeel de **Kaiserschmarrn** over de borden, garneer met de **zure room** en de **aardbeien**.

★ TIP: Het is heel belangrijk dat er geen spatje eigeel bij het eiwit komt, anders laat het eiwit zich niet opkloppen.

★★ TIP: Je bakt eerst één grote, dikke pannenkoek, waarna je hem - net als bij het maken van roerei - in stukken breekt.

INGREDIËNTEN

	2P	4P
Aardbeien (g) *	250	500
Honing (potje)	1	2
Zure room (g) 7) *	50	100
Vrije-uitlooperi (st) 3) *	2	4
Zelf toevoegen		
Wittewijnazijn (tl)	1	1
Kristalsuiker (el)	2	4
Melk (ml)	120	240
Bloem (g)	60	120
Roomboter (el)	1	2

***** in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	Excel =	empty
Vetten (g)		
Waarvan verzadigd (g)		
Koolhydraten (g)		
Waarvan suikers (g)		
Vezels (g)		
Eiwit (g)		
Zout (g)		

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh