



✂ Nachtisch ⏱ 30 min

Kaiserschmarrn mit Chiquita Bananen und roten Beeren

Kaiserschmarrn ist ein typisches österreichisches Dessert. Probiere Kaiserschmarrn mit Chiquita Bananen! Dieses einfach zubereitete Rezept ist auch eine tolle Idee für einen Brunch und schmeckt Jung und Alt!

1

Eine Chiquita Banane mit einer Gabel zerdrücken.

2

Eigelb und Eiweiß trennen und in zwei separate Schüsseln geben. Eiweiß steif schlagen.

3

In der Zwischenzeit Eigelb mit Milch, Mehl, Salz, Rosinen, Vanillezucker, Zucker und zerdrückten Chiquita Bananen verschlagen.

2

2 Chiquita Bananen
25 g rote Beeren
40 g Rosinen
180 mL Milch
4 Eier
150 g Mehl
50 g Zucker
7 g Vanillezucker
Kleines Stückchen Butter
Puderzucker zum Garnieren

518 Kalorien
12g Fett
5,7g Gesättigte Fettsäuren
81,7g Kohlenhydrate
42,5g Zucker
4,3g Ballaststoffe
18,1g Eiweiß
1g Salz

4

Den Eischnee mit einem Spatel vorsichtig unter die Mischung heben.

5

Pfanne mit der Butter erhitzen und etwas Teig hineingeben.

6

Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Pfannkuchen wenden.

7

Die Pfannkuchen vierteln. In einige Stücke zerreißen und einige Minuten lange garen lassen. Nach Belieben noch mehr Butter zugeben.

8

Zum Abschluss mit Chiquita Bananenstücken, Puderzucker und roten Beeren garnieren.

9

Genieße und teile dein Rezept für Kaiserschmarrn mit [#ChiquitaBanana](#)