



Kaiserschmarrn für 24 Personen

Das Rezept muss zwei Mal angerührt werden!

18 Eier 6 Pä Vanillezucker 3 Pr. Salz	cremig rühren
150 g Butter	in einem Topf erwärmen und die flüssige Butter zu der Eimasse geben.
500 g Mehl	Mehl sieben vorsichtig untermischen.
750 ml Milch	in den Teig rühren.
250 g Mehl 750 ml Milch	vorsichtig untermischen.
Öl	In der Schwenkpfanne Öl erhitzen und den Teig einer Schüssel in die Pfanne geben. Wenn der Teig nicht mehr flüssig ist, in Teilstücken wenden. Kurze Zeit bräunen lassen, dann mit Gabeln in kleine Stücke „reißen“.
	Die zweite Portion wie oben zubereiten.
Puderzucker	Mit Puderzucker bestreuen.

Apfelkompott für 24 Personen

12 Äpfel	schälen, halbieren, jeweils in 6 Spalten schneiden und entkernen..
6 Pä Vanillezucker 500 ml Wasser	mit den Äpfeln und dem Wasser in einem Topf langsam erhitzen und die Äpfel garen bis sie bissfest sind. Je nach Apfelsorte noch etwas Wasser zum Garen dazugeben und nachsüßen.