

Kaiserschmarrn

SICCA Kaiserschmarrn ist eine Fertigmischung zur Herstellung einer österreichischen Mehlspeisen-Spezialität. SICCA Kaiserschmarrn kann nach Bedarf mit Äpfeln und Mandelsplitter verfeinert werden.

Zubereitung: SICCA Kaiserschmarrn in kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Mit wenig Öl bei geringer Temperatur anbraten. In kleine Stücke rupfen und mit etwas Butter anrösten oder alternativ mit etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren. Fertig! Empfehlung: Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und/oder mit SICCA-Vanille-Sauce anreichen.

Dosierung: 1 kg für 1 Liter Wasser.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	814 kj
Brennwert kcal	194 kcal
Fett	4.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.1 g
Kohlenhydrate	31.7 g
davon Zucker	7.6 g
Eiweiß	6.3 g
Salz	0.2 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Milch	Ja

Zutaten

WEIZENmehl, VollMILCHpulver, Zucker, HühnervollEipulver, Sultaninen, pflanzliches Fett ungehärtet (Palm), Aroma, Speisesalz, Gewürze.