

# Kaiserschmarrn



## Zutaten:

200 g Weizenmehl  
30 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
300 ml Milch  
40 g Butter  
30 g Rosinen  
1 TL Butter  
1 TL Zucker

## Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und unter den dickflüssigen Teig heben. Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen und den Teig langsam eingießen, die Temperatur zurückdrehen, einen Deckel draufsetzen und für rund 4-6 Minuten darin backen (Unterseite sollte goldbraun sein). Dann die Rosinen über den Teig verteilen, mit Hilfe eines Pfannenwenders den Teig halbieren bzw. vierteln, umdrehen und für weitere 4-6 Min. auf der anderen Seite (mit Deckel) goldbraun backen. Fertigen Teig mit zwei Löffeln in unregelmäßige Stücke zerreißen und für 6 Minuten bei 180 Grad Heißluft in den vorgeheizten Backofen geben. Kaiserschmarrn aus dem Backofen nehmen, ein wenig Butter und Zucker hinzufügen und auf der Kochplatte unter ständigem Rühren kurz karamellisieren lassen. Mit Staubzucker bestreuen und mit beliebigem Kompott servieren.



## Süßspeisen

