

Kaiserschmarrn

Für 4 Personen

Zutaten

- 6 Eier
- 4 EL Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 2,5 dl Milch
- 130 g glattes Mehl
- 1 EL Vanillinzucker
- 2 EL Rum
- 1 TL Zimt
- Butter
- 4 EL eingeweichte Rosinen
- Puderzucker

Zubereitung

1. Eier in Eigelb und Eiweiss trennen. Eiweiss mit 3 EL Kristallzucker und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
2. In einer Schüssel Milch, Mehl, Eigelb, Vanillinzucker, Rum und Zimt glattrühren. Eischnee unter den Teig heben.
3. In einer beschichteten und hitzefesten Pfanne etwas Butter aufschäumen lassen. Den Teig eingiessen. Anbacken. Mit Rosinen bestreuen, umdrehen und dann im auf 170°C vorgeheizten Ofen braun backen.
4. Pfanne herausnehmen, Teigmasse in kleine Stücke zerreißen. In die Mitte 1 EL Butter und 1 EL Zucker geben. Die Butter aufschäumen lassen, sodass der Zucker leicht karamelisiert. Die Kaiserschmarrn-Stücke nun vorsichtig durchschwenken, mit Staubzucker bestreuen und am besten in der Pfanne servieren.
5. Als Beilage passt Zwetschgenkompott.

Tipps & Tricks

Werden der Kaiserschmarrn-Masse 2-3 EL Sauerrahm beigefügt, macht das den Schmarrn noch geschmackvoller und saftiger.