



Kaiserschmarrn

Man nehme für 4-6 Portionen:

200 ml Milch	
120 g Mehl	
1 Prise Salz	
1 EL saure Sahne	
6 Eier	4 Eier trennen
80 g Zucker	
50 g Butterschmalz	
20 g Rosinen	
50 g Butter	
etwas Puderzucker	
außerdem:	Backofen auf 220° OUH vorheizen

- Milch, Mehl, Salz und saure Sahne glatt verrühren. Die 4 Eiweiße mit 30 g Zucker zu Schnee schlagen. Die 4 Eigelbe und die 2 ganzen Eier in den Teig einrühren, dann den Eischnee unterheben.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben, mit den Rosinen bestreuen und zugedeckt 15 Minuten backen.
- Den Schmarrn grob in Stücke zerteilen. Die Butter in Flocken darauf verteilen, mit den restlichen 50 g Zucker bestreuen und alles gut vermischen. Der Schmarrn soll jetzt in der heißen Pfanne karamellisieren. Beim Servieren nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen.

Dazu: Apfelkompott