



Kaiserschmarrn

Man nehme für 4 Portionen:

4 Eier
200 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
300 ml Milch
40 g Butter
30 g Rosinen
Puderzucker zum Bestreuen

- Eier trennen, Eiweiß steif schlagen
- Backofen auf 180° Umluft vorheizen

Eigelbe, Mehl, Zucker Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Konsistenz ggf. etwas mehr Mehl oder Milch einrühren. Den Eischnee unterheben. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Den Teig in die Pfanne geben und anbacken. Die Pfanne in den Ofen geben, bis die Oberfläche goldgelb ist (ca. 10 Min.). Den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in Stücke zupfen, die Rosinen untermischen, und die Pfanne wieder in den ausgeschalteten Backofen stellen. Den Kaiserschmarrn auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt Schlagsahne und/oder Apfelkompott.