Kaiserschmarrn
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

80 gr Rosinen, 2 Esslöffel Rum, 4 mittelgroße Eier, 250 ml Milch, 40 gr Zucker, 160 gr Mehl, 1 Prise Salz, 50 gr Butter, 2 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Zwetschgenröster vorbereiten, Eier trennen, Rosinen waschen, abtrocknen und mit dem Rum beträufeln, Milch, Zucker und die Eigelbe mit dem Mehl zu einem glatten, dünnen Teig verrühren. Eiweiße mit dem Salz zu einem sehr Steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die Zubereitung:

Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Teig zugeben und kurz angehen lassen. Sobald der Teigboden fest wird, die Rosinen darüberstreuen, den Teig wenden und fertigbacken. Mit zwei Gabeln vorsichtig in Stücke reißen und auf dem ausgeschalteten Herd nachziehen lassen. Mit Zwetschgenröster servieren.

Guten Appetit!