Kaiserschmarrn
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Eier, 80 gr Zucker, 120 gr Rosinen, 2 Teelöffel gemahlener Zimt, 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 500 ml Milch, 160 gr Mehl, 40 gr Margarine.

Die Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Dann die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Rosinen, den Zimt, den Vanillezucker, die Milch und das Mehl dazu geben.
Die Margarine in einer Pfanne erhitzen. Den Eischnee unter den Teig heben und diesen sofort in die Pfanne gießen.
Von beiden Seiten goldbraun backen, dann mit 2 Gabeln in Mundgerechte Bissen zerteilen.

Dazu passt Apfelmus