

Kaiserschmarrn



Zutaten: für 4 Personen

150 g Mehl
100 ml Milch
Öl zum Backen
Butter zum Schwenken
Staubzucker zum Bestreuen
100 ml Rahm
6 Eigelb
 $\frac{1}{2}$ Briefchen Vanillezucker
1 EL Rum
6 Eiweiß
1 Prise Salz
40 g Zucker
40g Rosinen

Zubereitung:

- Das Mehl, die Milch, die Sahne, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren.
- Das Eiweiß und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
- In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrn Teig eingießen, mit den Rosinen bestreuen, die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen.
- Anschließend die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und den Schmarrn bei 200° etwa 3-5 Minuten backen.
- Danach wird der Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen.
- Mit etwas Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert.
- Auf heißen Tellern anrichten, nochmals mit Staubzucker bestreuen und servieren.