

Kaiserschmarren



Zubereitungszeit: **15 Minuten**
Backzeit: **25 Minuten**

Nährwert: **Pro Portion etwa
415 kcal / 1.735 kJ.**

Zutaten:

160 g Mehl
3 Eiweiß
4 Eidotter
1/4 l Milch
Prise Salz
60 g zerlassene Butter
1 EL Zucker
60 g Butter zum Backen
60 g Rosinen
Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Milch zu einem dickflüssigen Teig anrühren, dann erst die 4 Eigelb, eventuell zerlassene Butter, eine Prise Salz und den mit Zucker steif geschlagenen Eischnee einrühren. In einer passenden Pfanne Butter erhitzen, den Teig 2-3 cm hoch aufgießen, Rosinen darüber streuen und auf einer Seite goldgelb backen. Danach wenden und langsam fertig backen. Zuletzt mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerreißen und mit Puderzucker bestäuben.

Tip:  Servieren Sie den Kaiserschmarren mit Apfel- oder Birnenmus oder auch Kompott.