



Dessert

Kaiserschmarrn

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

30 gr	Rosinen (im Rum mindestens 4-5 Stunden einlegen)
2 EL	Rum
4 Stück	Eier (davon das Eigelb)
30 gr	Zucker
1 Pckg.	Vanillezucker
3.75 dl	Milch
125 gr	Mehl
4 Stück	Eier (davon das Eiweiss)
40 gr	Butter
	Puderzucker
	Salz

Zubereitung:

Rosinen	Rosinen am Vortag im Rum einlegen. Sie sollten mindestens 4-5 Stunden im Rum gelegen haben..
Eigelbe, Zucker, Salz und Vanillezucker	In einer Schüssel die Eigelbe, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird.
Milch, Mehl, Rosinen	Milch begeben und nach und nach das Mehl unter stetem Rühren begeben. Dann die Rosinen begeben.
Eiweiss	Das Eiweiss mit dem Schneebesen steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
Grosse beschichtete Bratpfanne	In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Den Teig hineingeben und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Immer wieder wenden bis alles angebraten ist. Dabei mit den Kelle den Teig zerreißen (mundgerechte Stücke). Auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Dazu passt Zwetschgenkompott (oder Apfelmus, oder ein anderer Kompott)