

# Kaiserschmarrn



Menge	Zutaten	Zubereitung
2 EL	Rosinen	Je nach Geschmack Rosinen einweichen.
1 EL	Rum oder Apfelsaft	
3	Eier	Eier trennen, Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem festen Eischnee schlagen.
1 Prise	Salz	
1 EL	Zucker	
1	Vanillezucker	Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
20 g	Zucker	
150 g	Mehl	Mehl und Milch abwechselnd zugeben und Teig klumpenfrei rühren.
250 g	Milch	
25 g	Zerlassene Butter	Butter zugeben und Teig etwas quellen lassen, dann Eischnee vorsichtig unterheben.
reichlich	Butterschmalz	Butterschmalz in eine beschichtete Pfanne geben, Teig einfüllen, evtl. Rosinen zugeben, Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze ausbacken. Auch wenn die Oberfläche noch nicht fest ist, Teig bereits in Viertel schneiden und umwenden. Sobald beide Seiten fest sind den Teig in kleine Stücke stechen, Butter zugeben und rundherum noch etwas bräunen. Mit Puderzucker anrichten, Apfelmus oder Kompott dazu reichen.