



## Kaiserschmarrn

### Zutaten für 2 Portionen:

200 g Mehl  
300 ml Milch  
4 Eier  
1 Prise Salz  
5 dag Rosinen

Butter bzw. Ceres

Marillenröster

Zucker

### Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiklar zu Schnee schlagen.

Mehl, Milch, Dotter und Salz gut verrühren. Schnee und Rosinen unterheben.

In einer Pfanne (ø 28 cm) Butter bzw. Ceres zergehen lassen, sodass es den gesamten Pfannenboden bedeckt.

Sobald das Fett heiß ist, die Hälfte der Teigmasse in die Pfanne gießen und anbraten bis der Rand bereits fest wird.

Dann wenden. Keine Sorge wenn es beim Wenden zerreißt, da das Zerreißen zum Kaiserschmarrn dazu gehört. Nun immer wieder mit zwei Pfannenwendern oder zwei Löffeln zerreißen und weiter anbraten, bis keine teigigen Stücke mehr in der Pfanne sind.

Fertigen Kaiserschmarrn auf ein Teller geben und nun die zweite Teighälfte anbraten und zerreißen wie zuvor.

Zuckern und mit Marillenröster servieren.

### Tipp:

Die Rosinen können am Vortag in Rum eingelegt werden. Das macht sie saftiger und gibt dem Kaiserschmarrn eine noch aromatischere Note.