

## Kaiserschmarrn

Griß di Rezepte

Eier

Österreichisch

Schnelle Küche



### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Rosinen mit Rum vermischen und zwei Stunden ziehen lassen. Die Eier trennen, Eidotter mit Milch, Mehl, Vanillezucker und Salz glattrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen.

Die Dotter mit einem Drittel vom Eischnee unter den Kaiserschmarrnteig rühren. Den restlichen Eischnee nur mehr sachte unterheben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Teig einfüllen, gleichmäßig verteilen und die Rosinen darauf verteilen.

Hat der Kaiserschmarrn unten eine gute Farbe bekommen, dann den Teig in der Mitte teilen und die beiden Hälften umdrehen.

Nun noch auf der zweiten Seite backen und anschließend in kleine Stücke zupfen. Einmal kurz in der Pfanne schwenken und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Staubzucker bestreuen. Mit Zwetschkenkompott oder Zwetschkenröster servieren.

### ZUTATEN

20 g Rosinen

2 EL Rum

1/4 L Milch

125 g Mehl, glatt

1/2 Pkg. Vanillezucker

etwas Salz

20 g Kristallzucker

2 Eier

Butterschmalz

Staubzucker