

Kaiserschmarrn

Kein Schmarrn: Dazu schmeckt Apfelmus oder Zwetschgenkompott.

Zutaten

4 Eier
40g Zucker
120g Mehl
2,5 dl Milch
1 EL Vanillezucker
1 EL Rum
Salz
3 EL (Rum-)Rosinen
40g Butter
Puderzucker

Zubereitung für 4 Person als Dessert oder für 2 Personen als Hauptgericht

Etwa 30 Minuten

1 Die Eier trennen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz cremig schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und zu festem Schnee schlagen.

2 Das Mehl in einer grossen Schüssel mit der Milch glatt rühren. Die Eigelbe, den Vanillezucker und den Rum unterrühren. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Nach Belieben Rosinen unterheben.

3 In zwei Pfannen Butter zerlassen, den Teig in den Pfannen verteilen und die Unterseite bei kleiner bis mittlerer Hitze goldbraun (ca. 10–15 Minuten) backen. Wenn der Teig an der Oberseite fest wird, Teig vierteln, umdrehen und die andere Seite fertig backen. Mit Hilfe von zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Wahrlich kaiserlich: Fertigen Kaiserschmarrn an den Pfannrand schieben, 1–2 Esslöffel Zimtzucker auf die freie Fläche streuen und karamellisieren lassen. Schmarrnstücke mit dem Karamell vermischen.

