

Einfacher Kaiserschmarrn

immer wieder köstlich...



Zutaten:

Für 6 Portionen (als Nachtisch)

- 250 ml Milch
- 8 Eier (Eigelb & Eiweiß getrennt)
- Salz
- 2 TL Zucker
- 500 g Mehl (gesiebt)
- 250 ml flüssige Sahne
- 150 g Rosinen (in Rum eingelegt oder solo)
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 80 g Butter zum Ausbacken
- geröstete Mandeln und/oder Kompott nach Wahl

Rechtzeitig den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen

Zubereitung:

1. Milch, Eigelb, Salz, Zucker und Mehl gut verrühren.
2. Sahne unterrühren.
3. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. Die abgetropften Rosinen daruntermischen.
5. Den Teig evtl. kurz ruhen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen.
7. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und in den vorgeheizten Ofen schieben. Wenn die Oberseite leicht gebräunt ist, die Pfanne herausnehmen. Die Masse entweder umdrehen oder schon jetzt "zerreißen" und wieder in den Ofen geben, bis sie die gewünschte Bräune hat.
8. Mit dem Rest des Teiges und der Butter ebenso verfahren.
9. Zuletzt Puderzucker darüberstreuen.

Guten Appetit!