



CHEFKOCH.DE



## Kaiserschmarrn

Rosinen 30 Minuten mit Rum in einer Schüssel einweichen.

Eigelb, Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren, dann die Rosinen zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Als Beilage Zwetschgenröster oder Kompott.

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Min.
<b>Koch-/Backzeit:</b>	ca. 20 Min.
<b>Ruhezeit:</b>	ca. 30 Min.
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	simpel
<b>Kalorien p. P.:</b>	ca. 406



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>30 g</b>	Rosinen
<b>2 EL</b>	Rum
<b>4</b>	Ei(er), getrennt
<b>30 g</b>	Zucker
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>375 ml</b>	Milch
<b>125 g</b>	Mehl
<b>40 g</b>	Butter
	Puderzucker
	Salz

**Verfasser:** Wienerin