

Kaiserschmarrn

Zutaten

130 g Mehl
250 ml Milch
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
4 Eiweiß
50 g Zucker
50 g Butter
50 g Rosinen (nach Belieben)
30 g Zucker zum Karamellisieren
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl mit Milch, Vanillezucker und Salz glatt verrühren. Das geht am besten mit einem Schneebesen. Dotter einrühren. Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den Teig eingießen und die Rosinen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen, danach in Viertel teilen. Wenden und in weiteren 10 Minuten fertig backen. In Stücke teilen, mit Kristallzucker bestreuen und im Backrohr karamellisieren lassen. Mit Staubzucker bestreut anrichten.

Tipp: Dazu Pflaumenkompott servieren.