

Kaiserschmarren

Zutaten

- 50 g Rosinen
- 3 EL Rum
- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 200 ml Milch
- 120 d glattes Mehl

Zubereitung

Rosinen und Rum vermischen und mind. 4 Stunden ziehen lassen.

Rohr auf 200°C vorheizen. Eier trennen. Eiklar und Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Dotter, Vanillezucker und Milch verrühren. Mehl untermischen. Ein Viertel vom Schnee unterrühren und den restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

Butter in einem ofenfesten Pfandl (Ø ca. 22 cm) zerlassen. Masse einfüllen, Rosinen darüber streuen. Am Herd bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten anbacken. Schmarrn im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, zerteilen und mit Staubzucker bestreuen. Mit Preiselbeerkompott servieren.