

# Kaiserschmarrn



## Zutaten

für 2 Personen

150g Mehl  
2,5dl Milch  
1 Prise Salz  
2 - 3 EL Zucker  
3 Eigelb  
3 Eiweiss, steif geschlagen  
50g Butter  
40g Rosinen  
Puderzucker zum  
Bestäuben

## Und so wird's gemacht

Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren.

Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Die Hälfte der Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne schmelzen. Teigmasse hineingiessen. Rosinen darüberstreuen. Teigmasse gut anbacken lassen, dann anheben und restliche Butter in der Pfanne schmelzen.

Kaiserschmarrn wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreißen. Unter Wenden in der Pfanne kurz ausdünsten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

## Mein Tipp

In Tirol wird Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Zwetschgenröster (Zwetschgenkompott) serviert.