

Kaiserschmarren (4 Portionen)

Zutaten:

4 große Eier
Salz
¼ L Milch
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Ca. 2 EL Butter
4 EL Rosinen
4 EL Puderzucker

So geht's:

1. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz in einem hohen Rührbecher mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen.
2. Mehl und Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eischnee nach und nach mit dem Schneebesen unterheben.
3. Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. In einer Pfanne 1 EL Butter bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Einen großen Schöpflöffel Teig hineingießen und mit Rosinen bestreuen. Den Deckel auflegen und den Teig auf der Unterseite bei schwacher Hitze 3 bis 5 Minuten goldbraun backen.
4. Schaumpfannkuchen aus der Pfanne auf den Pfannendeckel oder einen großen Teller gleiten lassen und umgedreht in die Pfanne stürzen. Unterseite ebenfalls goldbraun backen.
5. Schaumpfannkuchen mit zwei Pfannenwendern in Stücke reißen, mit 1 TL Puderzucker bestäuben und die Stücke kurz in der Pfanne wenden.
6. Kaiserschmarren in eine ofenfeste Form füllen und im Ofen warmhalten. Restlichen Teig ebenso verarbeiten.
7. Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Apfelkompott oder Apfelmus servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!