

Kaiserschmarrn (2 Portionen)

100	g	Mehl
130	ml	Milch
2	St.	Eier
0,5	EL	Zucker
20	g	Rosinen
Prise Salz und Fett zum Backen, Puderzucker zum bestäuben		

Rosinen 15 min. in etwas Rum oder Wasser einweichen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Mehl, Salz, Zucker und Milch verrühren, Eigelb und die abgossenen Rosinen zugeben. 10 Minuten ruhen lassen, dann Eiweiß vorsichtig unterheben. Etwas Fett (Margarine oder Schmalz) in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise fingerdick eingießen. Die Unterseite goldgelb backen.

Wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb backen. Alles mit dem Pfannenheber in kleine Stückchen reißen, mit gut Puderzucker bestreuen und noch etwas karamellisieren lassen.