

Kaiserschmarrn



- 2 EL Eiweiß unter Teig rühren



Zutaten

Zutaten	Teig	Menge
Eier		4 Stück
Mehl		100 g
Butter		2 EL
Milch		213 ml
Zucker		2 EL
Vanillezucker		1/2 EL
Rumrosinen		60 g
Salz		1 Pr.
Butter		25 g
Zucker		2 EL

- Teig in Eiweiß schütten und unterrühren
- Rumrosinen unterrühren
- Butter in Pfanne schmelzen



Zubereitung

- Ofen auf 170°C vorheizen (Umluft)
- Eier trennen
- Eigelbe mit Mehl, Salz, Milch, Vanillezucker verrühren
- Eiweiß mit Zucker steif schlagen

- Teig in Pfanne schütten
- Pfanne in Ofen stellen



- 15 min backen bei 170°C (Umluft)
- Teig auf Brett stürzen



- Kaiserschmarren in Pfanne und kurz von allen Seiten anbraten



- abkühlen lassen
- Teig mit 2 Gabeln zerrupfen



Quelle

Internet BR Schmidt, Max von Manuela Brückmann



- Butter in großer Pfanne schmelzen, Zucker dazu
- Zucker karamellisieren (St. 9)