

# Kaiserschmarrn



## 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

## Zubereitung

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



- 2 EL Eiweiß unter Teig rühren



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



- 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)