

Kaiserschmarrn



Zutaten für 4 Portion

8	Eier
160 gr.	Zucker
400 ml.	Milch 1,5%
190 gr.	Mehl Type 405
40 gr.	Rosinen

Zubereitung

Rosinen in Wasser einweichen. Anschließend die Eier + Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Die Milch hinzugeben, das Mehl unterheben und vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in eine heiße, gefettete Pfanne geben und leicht mit den abgetropften Rosinen bestreuen. Den Teig langsam von beiden Seiten backen. Anschließend mit zwei Löffeln in der Pfanne zerrupfen.

Den Kaiserschmarrn dann auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt eine leckere Vanillesoße oder Apfelmus .

Guten Appetit!