



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

3 EL Rosinen
3 EL Rum (38 %)
3 Stk. Eier
3 EL Zucker
125 ml Milch
120 g Mehl
0,5 Pkg. Vanillezucker
4 EL Butter
Staubzucker

Quellen:

- Maria Müllegger: *Privatrezept*

Kaiserschmarren

Zubereitung

- Die Rosinen in Rum einweichen und quellen lassen.
- Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Milch schaumig rühren und das Mehl untermischen.
- 2 EL vom Fett in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.
- Die Masse hineingießen und bei mittlerer Hitze kurz stocken lassen, dann die abgetropften Rosinen einstreuen.
- Den Schmarren so lange backen, bis er unten goldbraun ist und auf einen Teller kippen.
- Einen weiteren EL Fett in die Pfanne geben und den Schmarren umgekehrt wieder hineingleiten lassen. Bei niedriger Hitze auch von der anderen Seite goldbraun werden lassen.
- Dann mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen. Den letzten EL Fett zugeben und durchschwenken. Auf 4 Teller verteilen und mit Puderzucker betreuen.