

Kaiserschmarrn

Zutaten:

1/8 l Milch
40 g Mehl
3 Eidotter
3 Eiklar
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
1 EL Kristallzucker
Etwas Butter

Rosinen nach Wahl



Zubereitung:

Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Zum Schluss Salz, Vanille- und Kristallzucker mitschlagen.

Milch, Mehl und Dotter verrühren und danach den Schnee sowie die Rosinen darunterheben.

Butter in eine heiße Pfanne geben. Kurz bevor die Butter braun wird, die Masse einfließen lassen. Dann den Boden vorbacken.

Anschließend das Ganze im Rohr oder nur bei Oberhitze gut durchbacken.

Die Masse zerteilen und mit etwas Kristallzucker, Butter karamellisieren - mit Staubzucker bestreuen!