

Österreichischer Kaiserschmarrn



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier (Größe M)
- 180 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone
- 30 g Zucker
- 50 g Butter
- 40 g Rosinen
- 4 EL Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Eier trennen. Die Milch mit dem Mehl, Vanillezucker und 1 Prise Salz vermengen. Die Zitrone gut abwaschen und die geriebene Schale der halben Zitrone dazugeben.

Danach die Eigelbe vorsichtig unterrühren. 2 der Eiweiße mit 30 g Zucker zu Schnee schlagen und ganz vorsichtig unterheben.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Teig eingießen, gleichmäßig verteilen, die Rosinen einstreuen und ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze anbacken bis der Boden braun wird. Die Masse wenden (dazu evtl. vierteln) und weitere 4 Minuten weiterbacken.

Den Schmarrn (z.B. mit zwei Pfannenwendern) in Stücke reißen, mit reichlich Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Tip

Dazu passt:

Apfelmus oder Kompott.