



Kaiserschmarrn

aus Bruno's Küche

Zutaten für 4 Portionen

150 g Mehl
2,5 dl Milch
1 Prise Salz
2 - 3 EL Zucker
3 Eigelb
3 Eiweiss, steif geschlagen
50 g Butter
40 g Rosinen
Puderzucker zum Bestäuben




Und so wird's gemacht

Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren.
Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Die Hälfte der Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne schmelzen.
Teigmasse hineingiessen. Rosinen darüberstreuen. Teigmasse gut anbacken lassen,
dann anheben und restliche Butter in der Pfanne schmelzen.

Kaiserschmarrn wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreißen. Unter
Wenden in der Pfanne kurz ausdünsten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort
servieren.

 Meine Anmerkungen: *In Tirol wird Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Zwetschgenröster (Zwetschgenkompott) serviert.*