



## Kaiserschmarren

### Zutaten für 2 Personen:

160 g Mehl  
 100 g Zucker  
 1/4 L Milch  
 4 Eigelb  
 4 Eiweiß  
 80 g Rosinen  
 60 g Butter  
 1 abgeriebene Zitrone  
 1 Messerspitze Vanillezucker  
 ca. ein Teelöffel Rum

### Und so geht es:

Verrühren Sie Vanillezucker, die abgeriebene Zitrone, Milch, Mehl, Eigelb, 50 g Zucker und die Gewürze in einer Schüssel.

In einer zweiten Schüssel schlagen Sie das Eiweiß und etwas Zucker zu einem festen Eischnee und heben ihn dann vorsichtig unter den Teig.

Lassen Sie dann 1 Teil Butter (ca. 30 g) in einer Pfanne schmelzen und geben Sie den Teig hinein. Streuen Sie die Rosinen darüber und backen Sie das Ganze bei ca. 160 °C Oberhitze im Ofen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Drehen Sie den Teig in der Pfanne um und geben Sie dabei den zweiten Teil Butter dazu. Stellen Sie die Pfanne kurz bei mittlerer Hitze auf den Herd. Zerteilen Sie dann rasch den gebackenen Teig in Stücke. Mit etwas Butter und dem restlichen Kristallzucker den Kaiserschmarren in der Pfanne noch nachglasieren und mit etwas Rum beträufeln.

Richten Sie den Kaiserschmarren auf Tellern an und bestreuen Sie ihn reichlich mit Staubzucker. Dazu servieren wir im Schmelzhof einen sogenannten „Zwetschgenröster“ (Sie können z.B. auch ein Zwetschgen-Kompott, ein anderes Kompott oder Apfelmus nehmen).

Guten Appetit!