

Kaiserschmarren

1/4 l	Milch
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 – 3 EL	Schlagrahm
3 – 4	Eidotter
3 – 4	Eiweisschnee
einige	Rosinen



Milch, Mehl und Salz glattrühren. Danach die Eidotter daruntermischen und den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

Soll der Kaiserschmarren besonders fein werden, so kann man einige Löffel flüssigen Schlagrahm beimengen.

Nun wird die Butter in einer Omelettenpfanne erhitzt, der Teig eingegossen und mit einigen Rosinen bestreut. Ist die Masse ungefähr zur Hälfte durchgebacken und zeigt an der Unterseite Farbe, wird der Schmarren gewendet, fertiggebacken und in der Pfanne zerkleinert.

Nun noch ein wenig nachziehen lassen, anzuckern und auftragen.

Dazu kann man Zwetschgen- oder Apfelkompott servieren.

Ich habe dieses Rezept gewählt, weil wir jedes Jahr nach Österreich in die Skiferien fahren und wir uns immer zu Hause schon auf diese Köstlichkeit freuen.

Sandra Keller

