

# Kaiserschmarrn

300 g Mehl, 5 Eier getrennt, ½ Liter Milch, Rosinen od. Weinbeeren nach belieben, 50 g zerlassene Butter, etwas Salz, etwas Rum, etwas Puderzucker, Fett zum Backen

Aus Mehl, getrenntem Eigelb, Salz und Milch einen Teig herstellen, zerlassene, lauwarml Butter mit den gebrühten gut abgetropfte Rosinen oder Weinbeeren und Rum unterrühren , zuletzt sehr steifen Eischnee unterziehen.

Fett in Stielpfanne erhitzen, eine 1 cm hohe Teiglage eingießen, anbraten lassen, wenden, zweite Seite auch leicht anbacken lassen, dann in größere Stücke zerstechen mit Zucker bestäuben und unter öfterem wenden goldgelb backen .

Kaiserschmarrn auf Teller verteilen, mit Zucker (Puderzucker , Zimt) nach belieben bestreuen, und mit Pflaumenkompott anrichten