

# Stubaier Kaiserschmarren

Zutaten (für 1-2 Portionen):

4 EL Mehl, glattes, leicht gehäuft, 2 EL Sauerrahm,  
10 EL Milch, 4 Eier, ganz, 4 cl Rum, 1 EL Rosinen,  
1 Prise Salz, 2 EL Butter, Puderzucker, Preiselbeeren

Zubereitung

Das Mehl wird mit Milch in einer Schüssel verrührt. Den Sauerrahm unterrühren, Rum und Salz dazu mischen. Nun einzeln die Eier darunter mischen, so dass noch Eierspuren zu sehen sind. Eventuell noch Rosinen mit dazugeben. Nun ein paar Minuten ruhen lassen.

In einer gut beschichteten, weiten Pfanne (28 cm Durchmesser) die Butter hellbraun erhitzen und die Eiermasse einlaufen lassen. Sofort mit dem Deckel verschließen und die Temperatur auf Mittelstufe zurückdrehen. Nach etwa fünf Minuten den bereits aufgegangenen Teig komplett wenden. Sollte dieser brechen, ist das nicht schlimm. Hitze dann etwas hochdrehen und nochmals zugedeckt in etwa zwei bis drei Minuten fertig backen. Den schön aufgegangenen Teig schnell mit zwei Plastikmessern zerteilen.

Nun mit Preiselbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker gut bestäuben. Mahlzeit!