

# KAISERSCHMARRN



## Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Milch, Salz, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale zu einer dickflüssigen Masse rühren, danach Mehl und Rosinen unterrühren. Wer mag, kann auch einen Schuss Rum hinzufügen. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unter die Teigmasse heben. In einer Pfanne etwas Butter heiß werden lassen. Die Teigmasse hineinschütten und bei mittlerer Hitze (nicht zu heiß) den Teig an der Unterseite goldgelb werden lassen. Dann den Teig mit zwei Gabeln in Stücke reißen und umdrehen. Die Kaiserschmarrnstücke goldgelb backen und mit Staubzucker bestreuen.

**Hinweis:** Der Kaiserschmarrn kann auch ohne Rosinen zubereitet werden.

## Zutaten

5 Eier  
180 g Mehl  
350 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
1 Zitrone (Schale abgerieben)  
90 g Rosinen (wahlweise)  
1 EL Butter  
Staubzucker

## Kaiserschmarrn

**Ingredients:** 5 eggs, 180 g flour, 350 ml milk, 1 pinch of salt, 2 tablespoons of sugar, 1 lemon, 90 g raisins, 1 tablespoon of butter, icing sugar

## Preparation

Separate the eggs. Put the egg whites in a bowl. Stir egg yolks, milk, salt, sugar and grated lemon rind to a smooth dough, then stir flour and raisins to the mixture. If you like you can also put a little bit of rum in the dough. Beat the egg whites and fold in the mixture. Melt butter in a pan, put the dough in the pan (the temperature should be not too hot,

medium heat), wait until the underside turns light brown and tear the dough into small pieces (using two forks) and turn around the pieces – the „Kaiserschmarrn“ is finished when the colour is goldish-brown. Sprinkle icing sugar over the sweat meal.

**Tip:** It is also possible to prepare the „Kaiserschmarrn“ without raisins.