

Kaiserschmarrn

Folgende Zutaten zu einer glatten Masse verrühren:

120 g Mehl, 6 Eigelb, 2 Prisen Salz, $\frac{1}{2}$ l Milch, 2 P. Vanillinzucker und 1 EL Zucker.

Zum Schluss das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und leicht unterheben. In einer Pfanne Fett erhitzen und die Hälfte der Masse einfüllen, Rosinen - nach Bedarf vorher in Rum einlegen - darüber verteilen. Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Pfannkuchen vierteln, wenden und ebenfalls goldbraun backen. Dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen, 1 TL Zucker darüber streuen und unter Schwenken etwas karamellisieren lassen. Den Schmarrn anrichten und dick mit Puderzucker bestreuen.