

HEIMISCH, TRADITIONELL, LECKER

# KAISERSCHMARRN



Es ist Zeit für einen echten Dessert-Klassiker aus Österreich: Kaiserschmarrn ist auch in Ihrer heimischen Küche eine süße Versuchung für jeden Mitbewohner – und lässt sich mit unserem Rezept schnell und einfach zubereiten.

**ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:**

- » 250 g Mehl  
.....
- » 1 Prise Salz  
.....
- » ½ TL Backpulver  
.....
- » 4 Eier  
.....
- » ½ L Milch  
.....
- » 20 g Butter oder Margarine  
.....
- » 2 EL Zucker  
.....
- » 50 g Rosinen  
.....
- » 2 EL Rum (evtl.)  
.....
- » Puderzucker

- 01.** Rosinen ca. 30 Minuten in Rum einweichen.
- 02.** Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier und Milch dazugeben, und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 30 Minuten zum Quellen stehen lassen.
- 03.** Butter oder Margarine in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig auf einmal in die Pfanne gießen, Rosinen einstreuen. Bei kleiner Hitze in der geschlossenen Pfanne ca. 4–5 Minuten backen, bis der Boden goldgelb ist.
- 04.** Kaiserschmarrn wenden und während des Weiterbackens mit zwei Gabeln in Stücke teilen und anschließend mit Zucker bestreuen.
- 05.** Hitze hochschalten und Pfanne schwenken, damit der Zucker leicht karamellisiert.
- 06.** Mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.