

## Kaiserschmarren

### Zutaten:

2 Eier  
100 ml Milch  
eine Prise Backpulver  
eine Prise Salz  
90 g Mehl  
1 Paket Rumrosinen  
50 – 75 gr. Butter  
50 gr. Zucker  
Rum  
Mandelblätter

### Zubereitung:

Eier trennen

Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.

Eigelb schaumig schlagen und Milch hinzufügen.  
Mehl, Backpulver und Salz untermischen.

Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Zum Schluss die Rumrosinen dazugeben.

### Zubereitung auf zweierlei Weise

1. so habe ich es ausprobiert:  
Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und Teigmasse dazugeben. Kurz anbraten.  
Danach die Pfanne in den Backofen geben und bei ca. 180 Grad (Umluft) den Teig ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Ein Wenden ist hier nicht erforderlich.
2. Das Originalrezept sagt:  
Etwas Butter in die Pfanne, den Teig bei Oberhitze (höchste Stufe) backen bis er goldbraun ist, dann wenden und den Vorgang wiederholen.

Den fertigen Teig in Stücke reißen oder schneiden.

In eine Pfanne 50 gr. Butter schmelzen und den Kaiserschmarren dazugeben. Dann den Zucker hinzufügen und das Ganze kurz karamellisieren.  
Dann Rum dazu und flambieren.

Alles auf einem Teller anrichten (mit Sahen und Eis). Mandelblätter darüber und dann kann man nur noch sagen.

Guten Appetit...