

# swissmilk

## Kaiserschmarrn

### Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

150 g Mehl

2,5 dl Milch

1 Prise Salz

2-3 EL Zucker

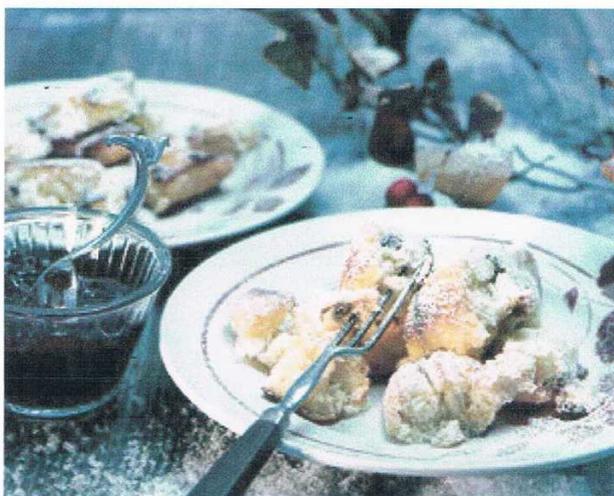
3 Eigelb

3 Eiweiss, steif geschlagen

50 g Butter

40 g Rosinen

Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung

1. Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren.
2. Eischnee sorgfältig darunterziehen.
3. Die Hälfte der Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne schmelzen. Teigmasse hineingiessen. Rosinen darüberstreuen. Teigmasse gut anbacken lassen, dann anheben und restliche Butter in der Pfanne schmelzen. Kaiserschmarrn wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreißen. Unter Wenden in der Pfanne kurz ausdünsten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Im Tirol wird Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Zwetschgenröster (Zwetschgenkompott) serviert.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 389 kcal, 12g Eiweiss, 45g Kohlenhydrate, 18g Fett.