

Kaiserschmarren

50 g	Rosinen
2 EL	Rum
160 g	Mehl
250 ml	Milch
4	Eigelb
4	Eiweiß
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
60 g	Butter (Minus L)
3 EL	Mandelstifte
3 EL	Puderzucker

Die Rosinen in dem Rum einige Zeit einweichen.

Die Eier trennen.

Mehl, Milch, Eigelb und eine Prise Salz verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht.

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.

1/3 der Eischneemasse unter den Teig ziehen. Danach die Rosinen und den restlichen Eischnee unterheben.

Die Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Den Schmarren in der Pfanne vorsichtig zerrupfen und dabei wenden.

Die Mandelstifte in einer fettfreien Pfanne kurz anrösten.

Scharren auf Teller verteilen und mit den Mandeln sowie etwas Puderzucker bestreuen.

Dazu passt auch eine fruchtige Soße (beispielsweise aus 250 g Erdbeeren, die mit 250 g Gelierzauber ohne Kochen püriert werden. Je nach Geschmack noch etwas Zitrone hinzufügen.)