

# Kaiserschmarrn



## Zutaten

Für 4 Personen:

- 100 g Rosinen
- 5 EL Rum (alternativ Cognac oder Wasser)
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß

- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Zucker (gehäuft)
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 500 ml Heumilch
- 50 g Schönegger Almbutter, zerlassen
- 4 TL Puderzucker
- Schönegger Almbutter zum Anrösten

## Zubereitung

1. Die Rosinen mindestens für eine halbe Stunde in den Rum (alternativ Cognac oder Wasser) einlegen.
2. Das Eigelb mit Vanillezucker, einer Prise Salz und einem gehäuften EL Zucker schaumig aufgeschlagen.
3. Anschließend nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.
4. Die zerlassene Almbutter einrühren. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, danach nochmal gut durchschlagen.
5. Das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und unter die Teigmasse heben und danach die Rosinen (ohne den Rum) unterrühren.
6. In einer Pfanne die Almbutter zerlassen und den Teig ungefähr 1 cm hoch eingießen.
7. Diesen goldgelb anbacken lassen. Anschließend die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen.
8. Den geviertelten Teig in mundgerechte Stücke teilen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren.
9. Mit dem restlichen Teig genau gleich verfahren. Vor jedem weiteren Eingießen in die Pfanne den Teig nochmal gut verrühren, da die Rosinen schnell zu Boden sinken.
10. Den Kaiserschmarrn auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

aus Heumilch g.t.S.

