

## Kaiserschmarrn



Bild von annca auf Pixabay

### Zutaten

40 g Puderzucker  
40 g Zucker  
6 Eier getrennt  
1 Prise Salz  
370 g Milch  
180 g Mehl  
Butter für die Pfanne  
wer mag 50 g Rosinen

### Zubereitung

Eiweiß und Salz steif schlagen

Milch, Eigelb, Zucker und Mehl vermischen

Eischnee zugeben und unterheben

Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, etwa 1 cm dick Teig hineingeben und (wer mag) mit Rosinen bestreuen.

Wenn der Teig stockt, wenden, mit 2 Gabeln zerkleinern und fertig backen.

Den übrigen Teig genauso verarbeiten.

Kaiserschmarrn auf 4 Teller aufteilen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt Apfelmus oder Pflaumenkompott.