

# Kaiserschmarrn

## Zutaten für 4 Personen

4 Eiweiß

4 Dotter

2 Eier

200ml Milch

130g Mehl

60 g Sauerrahm (ein guter Esslöffel voll)

Rosinen nach Geschmack

100g Zucker

1 Prise Salz

Butter zum Backen und Karamellisieren

## Zubereitung

Mehl mit Milch und Sauerrahm verrühren, Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz zu Schnee schlagen und mit den Dottern und den Eiern vorsichtig unter die Masse heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Teig eingießen, mit Rosinen bestreuen und zugedeckt im Ofen bei 200°C ca. 15 Minuten backen lassen.

Herausnehmen, in der Pfanne zerteilen mit dem restlichen Zucker und Butterflocken gut vermischen und karamellisieren.

Mit Staubzucker bestreuen und mit Apfel oder Birnenkompott servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!