

# Kaiserschmarrn

Zutaten für zwei Portionen:

- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandeln (blanchiert und gehobelt, wahlweise Mandelsplitter)
- Mineralwasser
- Milch
- etwas Rum
- Vanillezucker
- Puderzucker
- Butter
- Salz

Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, einem Schuss Mineralwasser, etwas Milch, einer Prise Salz und etwas Vanillezucker gut verrühren. Eiklar zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Mehlmasse rühren.

Etwas Butter bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Wenn die Pfanne heiß ist, die Teigmasse eingießen. Mit Mandeln und den in Rum eingeweichten Rosinen bestreuen. Wenn die Teigmasse unten fest und etwas braun geworden ist, teilen und wenden. Wieder etwas fest werden lassen, dann die Masse in Fetzen reißen. Den Schmarrn fertig braten.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt Zwetschgenröster, Kompott oder Apfelmus.