

## Kaiserschmarren

250 g Mehl,

3/8 l Milch,

Salz,

1 TL Zucker,

4 Eigelb,

4 Eiweiß,

20 g Butter,

50 bis 75 g Sultaninen,

Butter,

Zucker

Mehl mit Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zerlassene, warme Butter und Sultaninen untermengen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig 1/2 cm hoch einfüllen

und von beiden Seiten goldbraun backen.

Mit zwei Gabeln zerteilen und die Stückchen weiter leicht rösten. Mit Zucker bestreuen.