

Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen

Folgende Zutaten zu einer glatten Masse verrühren:

120 g Mehl

6 Eigelb

2 Prisen Salz

$\frac{1}{2}$ l Milch

2 P. Vanillinzucker und

1 EL Zucker

Zum Schluss das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und leicht unterheben. In einer Pfanne Fett erhitzen und die Hälfte der Masse einfüllen, Rosinen - nach Bedarf vorher in Rum einlegen - darüber verteilen. Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Pfannkuchen vierteln, wenden und ebenfalls goldbraun backen, dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen, 1 TL Zucker darüber streuen und unter Schwenken etwas karamellisieren lassen. Den Schmarren anrichten und dick mit Puderzucker bestreuen.