

## Kaiserschmarren

### Zutaten (für 4 Personen)

70 g Butter, in Stücke geschnitten  
 2 dl Milch  
 90 g Mehl  
 4 Eier, Eiweiss und Eigelb getrennt  
 40 g Zucker  
 ½ Vanilleschote, ausgekratzt  
 wenig Zitronenraspel (von einer Bio-Zitrone)  
 3 Prisen Salz  
 optional: 40 g Sultaninen (je nach Gusto in etwas Rum eingelegt)  
 wenig Butter zum Ausstreichen des Blechs (oder ein Backtrennpapier)  
 Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Milch, Butter, Vanille-Mark und Salz zusammen aufkochen. Dann im Sturz (alles Mehl auf einmal, so wie bei einem Brandteig) das Mehl zugeben und dabei kräftig rühren, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Den Teig zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen.

Mit einem Handrührwerk die Eigelbe unter den noch leicht warmen Teig rühren. Wer mag, gibt jetzt noch die Rosinen dazu.

Die Eiweisse zusammen mit dem Zucker steif schlagen und unter die Teigmasse ziehen.

Ein Blech mit Butter ausstreichen oder mit einem Backtrennpapier auslegen und den Teig gleichmässig darin verteilen. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen, bis der Kaiserschmarren schön goldgelb und durchgebacken ist.

Kurz etwas auskühlen lassen, aus dem Blech nehmen und mit einer Gabel in kleine Stücke reissen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Die Österreicher servieren den Kaiserschmarren in Begleitung von etwas Zwetschgenröster (Zwetschenkompott, ohne Beigabe von Wasser hergestellt). Der Kaiserschmarren schmeckt aber auch ohne vorzüglich – oder mit einer Kugel Vanille- Glacé.

\*\*\*