

# Kaiserschmarrn

**Portionen = 4**

**Zubereitungszeit: 30 / 10 = 40 Min.**

**Zutaten:**

- 30 g Rosinen
- 2 EL Echter Rum
- 6 Eier
- 30 g Zucker
- 250 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- 1 Prise Meerspeisesalz
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 EL Mineralwasser
- [40 ml Küchenchef-Öl mit Butter](#)
- Puderzucker

Die Rosinen 30 Minuten in Rum einweichen. Eier trennen, Eigelb und Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse cremig wird. Langsam Milch und Mehl unterrühren. Anschließend die Rosinen zugeben und den Teig mit einer Prise Salz würzen. Den Vanillin-Zucker zum Eiweiß geben und steif schlagen, anschließend vorsichtig unter den Teig heben. Der Masse einen Esslöffel Wasser hinzufügen und unterrühren. Das Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack in einer Pfanne erhitzen, langsam den Teig einfüllen und bei kleiner Hitze anbraten. Den Teig wenden, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist. Nach ca. 5 Minuten mit Gabeln in kleine Stücke teilen. Den Kaiserschmarrn mit etwas Zucker bestreuen und die Stücke noch mal wenden. Anschließend nur noch kurz braten und dann sofort auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Den Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus servieren!