Kaiserschmarrn

Für 4 Personen

- 4 Eier
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Rum (oder ohne Alkohol: 1 EL Apfelsaft)
- 200 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 50 ml Apfelsaft
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter zum Fetten der Pfanne, 2 EL Butter zum Karamellisieren
- 3 EL Zucker zum Karamellisieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Rosinen in Rum oder Apfelsaft ziehen lassen. Vanilleschote längsseitig aufschneiden, Mark herausschaben, Vanillemark und die leere Schote zur Milch geben, Milch sanft erwärmen, nicht kochen lassen. Butter in einem weiteren Topf sanft schmelzen lassen.

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelb, Zucker, Apfelsaft und die flüssige Butter mit dem Handrührgerät zu einer glänzenden Creme aufschlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen, Vanillemilch und Mehl zur Eiercreme hinzugeben, kräftig aufschlagen. Rumrosinen zugeben. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

In einer großen Pfanne etwas Butter schmelzen, die Teigmasse hineinfüllen, etwa zwei Zentimeter hoch. Je nach Größe der Pfanne wiederholt man den Vorgang später mit einem oder zwei weiteren Kaiserschmarrn.

Teig stocken lassen, immer wieder am Rand leicht hochheben, um

zu schauen, wie weit er schon ist. Dann den Teigkreis mit einem Pfannenwender vierteln und die Viertel wenden, vorher noch etwas Butter in die Pfanne geben. Wenn der Kaiserschmarrn fertig und goldbraun gebacken ist, mit dem Pfannenwender in mundgerechte Stücke zerteilen, diese aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen.

In der Pfanne 2 EL Butter und 3 EL Zucker schmelzen lassen, bis eine flüssige Karamellmasse entsteht. Darin nun die Kaiserschmarrnkissen wenden, am Schluss mit Puderzucker überstäuben. Dazu passen Apfelmus oder Zwetschgenkompott.