

## Kaiserschmarrn für 4 Personen

200 ml Milch, 120 g Mehl, 1 Prise, 1 El Saure Sahne, 4 Eiweiß, 80 g Zucker, 4 Eigelb, 2 Eier, 50 g Butterschmalz, 15 g Rosinen, 50 g Butterflocken

### Schritt 1

Backofen auf 220°C vorheizen. Milch, Mehl und Salz mit einem Schneebesen glattrühren. Anschließend die saure Sahne unterrühren. Eiweiße zusammen mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen und zusammen mit den Eigelben und dem Ei vorsichtig unter den Teig mischen.

### Schritt 2

Schmalz in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen. Teig hineingießen, mit Rosinen bestreuen und zugedeckt im Ofen etwa 15 Minuten backen. Den Schmarrn grob in Stücke zerteilen und mit dem restlichen Zucker und den Butterflocken bestreuen. Alles gut vermischen.