



# Wiener Kaiserschmarrn

## Zutaten (für 4 Personen):

260g Mehl  
40g Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
400ml Milch  
50g Butter  
40g Rosinen

1TL Butter  
1TL Zucker

## Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und Dotter zu einem dickflüssigen Teig rühren. Eiklar mit einem Handmixer steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in der Pfanne schmelzen und den Teig in die heiße Pfanne gießen. Temperatur reduzieren. Rosinen in den Teig werfen. Pfanne mit einem Deckel zudecken. Den Teig backen bis die Unterseite goldbraun ist. Mit dem Pfannenwender den kompletten Teig umdrehen und backen bis auch diese Seite goldbraun ist. Den Teig mit dem Pfannenwender und einem Löffel in Stücke reißen.

1TL Butter und 1 TL Zucker über den Schmarrn geben und unter ständigem Rühren karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Dazu Zwetschkenröster oder Apfelmus anbieten.

**Das Rezept wurde von Jessica Rohrmoser zur Verfügung gestellt.**

**Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"**

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,  
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.