Kaiserschmarren von Zottli

Mengen für 10 Personen

650 g	Mehl
1.2 Liter	Milch
2.0	Prise Salz
90 g	Zucker
15 Stück	Eier
125 g	Butter
100 g	Rosinen
5.0 EL	Puderzucker
1.0 kg	Apfelmus
* 8 g	Vanillezucker (8g)

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eigelb verrühren.
Eischnee sorgfältig darunterziehen.
Die Hälfte der Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne schmelzen. Teigmasse hineingiessen. Rosinen darüberstreuen. Teigmasse gut anbacken lassen, dann anheben und restliche Butter in der Pfanne schmelzen. Kaiserschmarrn wenden, wieder anbacken lassen. Mit zwei Gabeln zerreissen. Unter Wenden in der Pfanne kurz ausdünsten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.