



Kaiserschmarren

von Zottli

Mengen für 13 Personen

845 g Mehl
1.56 Liter Milch
2.6 Prise Salz
117 g Zucker
19.5 Stück Eier
163 g Butter
130 g Rosinen
6.5 EL Puderzucker
1.3 kg Apfelmus
1.3 Stück Vanillezucker (8g)

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.