

Kaiserschmarren

von Zottli

Mengen für 56 Personen

3.64 kg Mehl
6.72 Liter Milch
11.2 Prise Salz
504 g Zucker
84 Stück Eier
700 g Butter
560 g Rosinen
28 EL Puderzucker
5.6 kg Apfelmus
5.6 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.