

Kaiserschmarrn in Rum-Rosinen (2 Personen)

Zutaten:

- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 375 ml Milch
- 30 g Rosinen
- 2 Esslöffel Rum
- 1 Brise Salz
- 2-3 Esslöffel Sonnenblumenöl
- Puderzucker



Vorbereitung:

Die Rosinen über Nacht in Rum einlegen und gut durchziehen lassen.

Zubereitung:

Zuerst Eiweiß vom Eigelb trennen. Mehl, Eigelb, Milch, Zucker, Vanillezucker und eine Brise Salz in einer Schüssel gut verquirlen, anschließend die in Rum eingelegten Rosinen dazugeben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Den Grill auf Vulkanstellung stellen, Pfanne aufsetzen und das Öl darin erhitzen. Nun die Masse in das heiße Öl gießen und die Unterseite goldgelb werden lassen, danach wenden. Wenn die 2. Seite auch goldgelb ist, die Masse zerpflücken.

Serviervorschlag:

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und beispielsweise mit Pflaumen- oder Apfelmus servieren.

Guten Appetit!