

## Kaiserschmarrn



### Zutaten für 4 Personen:

350 g Mehl  
½ l Milch  
4 Eier, Salz  
20 g gehobelte Mandeln  
50 g Rosinen, 4 EL Zucker  
etwas Margarine, Butter und Puderzucker

### Zubereitung:

Die Eiweiße steif schlagen. Mehl, Milch, Eigelbe und eine Prise Salz verrühren und dann den Eischnee unterheben. Die Margarine in einer Pfanne zerlaufen lassen und die gehobelten Mandeln sowie Rosinen darin anbraten. Mit Zucker bestäuben, damit die Mischung karamellisiert. Bei mittlerer Temperatur den Teig in die Pfanne geben – nur so viel, dass der Boden gut bedeckt ist – und garen, bis die untere Seite braun ist. Den Pfannkuchen wenden und wieder angehen lassen, dann mit zwei Löffeln zerreißen. Einen Stich Butter dazugeben und erneut mit 1 EL Zucker bestäuben. Den Kaiserschmarrn in der Pfanne schwenken und mit Puderzucker servieren.

**Tipp: Dazu passt Zwetschgenkompott.**

Rezept: Landgasthaus Brand, Fotos: Kirstin Oelgemöller