

# Kaiserschmarrn

## Für zwei Personen

1 Zitrone	20 g Rosinen	20 g Haselnüsse
2 Eier	63 g Mehl	15 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz	190 ml Milch
20 ml Rum	Butter, Puderzucker	

Die Eier trennen und die Eiweiß steif schlagen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Nüsse fein hacken. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz, dem Rum sowie der abgeriebenen Zitronenschale in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Nach und nach die Milch und das Mehl zugeben. Die Nüsse und die Rosinen ebenfalls unter die Masse rühren. Abschließend den Eischnee unterheben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig nach und nach von beiden Seiten darin ausbacken und zerzupfen. Den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Marcel Kiefer am 04. Oktober 2012