

Kaiserschmarrn

Zutaten:

- 500 ml Milch
- 150 g Grieß (Weichweizengrieß)
- 100 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Rosinen
- 4 Eier
- 1 Zitronenschale gerieben

Zum Ausbacken:

- 100 g Butter



Zubereitung :

Zwei Esslöffel (EL) Rosinen einige Stunden vorher in etwas Rum einlegen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen zu einem leicht flüssigen Teig rühren. Eine große Pfanne erhitzen, 50 g Butter darin kurz aufschäumen lassen, die Hälfte des Teiges in die Pfanne gießen. Nach einigen Minuten, wenn die Unterseite beginnt braun zu werden, den Teig vierteln und wenden. Weiter backen, mit zwei Kochlöffeln den

Teig in mehrere Stücke trennen, etwas Zucker zum karamellisieren dazugeben und die Stücke leicht braun fertig backen. Immer wieder wenden und schütteln damit nichts anbrennt. Auf einen warmen Teller geben und mit der zweiten Hälfte des Teiges analog verfahren. Mit Puderzucker, Zimt und Obstkompott anrichten.

Tipp:

Statt der Mischung aus Grieß und Mehl – kann man ausschließlich 250 g Mehl nehmen, oder einen reinen Grießschmarrn herstellen.