

# Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen



/ Bernd Gölling

---

Dauer: 30 min  
Niveau: Einfach

---

## 1. SCHRITT

150 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 300 ml Milch, 2 getrennte Eier, 50 g Rum-Rosinen, 30 g geröstete Mandelstift Mehl mit 1 Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und Milch glatt rühren. Eigelbe unterrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Rum-Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Mandelstiften unter den Teig rühren.

## 2. SCHRITT

30 g Butter  
Ein Drittel vom Eischnee unterrühren, restlichen Eischnee mit einem Teigschaber gleichmäßig unterheben. Butter bei mittlerer Hitze in einer ofenfesten Pfanne (26 cm Ø) schmelzen lassen.

## 3. SCHRITT

Teig in die Pfanne geben und 2–3 Min. stocken lassen. Sobald die Unterseite goldbraun gebacken ist, den Kuchen umdrehen. Fertig backen und mit zwei Gabeln in Stücke reißen.

## 4. SCHRITT

Puderzucker zum Bestäuben  
Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

---

## ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

150 g	Mehl
	Salz
1 EL	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
300 ml	Milch
2	getrennte Eier
50 g	Rum-Rosinen
30 g	geröstete Mandelstift
30 g	Butter

### Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

---