

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

So ein herrlich süßer Kaiserschmarrn ist ein Essen, das großen und kleinen Leckermäulern immer schmeckt und mich auch immer ein bisschen an Urlaub in den Bergen erinnert. Wenn die Kleinen zu klein sind, sollte man den Rum durch Wasser ersetzen oder die Rosinen ganz weglassen. Es soll ja Kinder geben, die Rosinen eh nicht so gerne mögen.

Das reicht für 2 Personen:

- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 125 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 – 2 EL Rosinen
- Rum
- Puderzucker zum Bestäuben
- 40 g Butter



So wird's gemacht:

- Die Rosinen in ein Schraubglas füllen und mit Rum knapp bedecken. Über Nacht stehen lassen, damit sie ein wenig aufweichen. Vor der weiteren Verwendung die Rosinen gut abtropfen lassen.
- Die Eier trennen.
- Eigelb mit Salz und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Das Mehl klümpchenfrei unterrühren.
- Milch nach und nach dazugeben und das Ganze zu einem nicht zu flüssigen Teig verarbeiten.
- Die Eiweiße zu einem schön steifen Schnee schlagen. Den Eischnee zum Teig geben und sorgfältig unterrühren.
- Zuletzt die gut abgetropften Rosinen dazu und kurz umrühren.
- 20 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen.
- Die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und anbacken. Nicht anbrennen lassen!
- Nach 2 – 3 Minuten wenden und weiterbacken. Dabei den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerrupfen.
- Wenn alles rundherum goldbraun gebacken ist, den Schmarrn auf einen Teller geben und mit Puderzucker großzügig bestäuben.
- Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.
- Auf den Tisch damit und schmecken lassen – Guten Appetit.