

# Kaiserschmarrn

## Zutaten:

**125g Mehl**

**100 g Rosinen**

**250 ml Milch**

**3 große Eier**

**1/4 TL Backpulver**

**Salz**

**außerdem:**

**neutrales Öl oder Margarine zum Ausbacken**

**Puderzucker nach Geschmack Apfelmus,**

**Pflaumenkompott oder Preiselbeeren**

## Zubereitung:

**Alle Zutaten zu einem Teig gut vermengen. Den Teig eine Stunde quellen lassen.**

**Eine Pfanne erhitzen und das Fett hinein geben (nicht zu heiß!). Den Teig portionsweise in die Pfanne geben**

**Wenn die Unterseite goldbraun ist, wenden und sofort danach mit dem Pfannenwender in kleine Stücke reißen und weiter braten, bis die Stücke rundum goldbraun sind.**

**Auf Teller servieren und mit reichlich Puderzucker bestreuen, Kompott oder Preiselbeeren als Beilage servieren.**

[Druck-Version](#)

