

## Kaiserschmarren

75	g	Rosinen
5	EL	Rum
10	Stück	Ei(er), davon das Eigelb
75	g	Zucker
2 1/2	Pck	Vanillezucker
938	ml	Milch
313	g	Mehl
10	Stück	Ei(er), davon das Eiweiß
100	g	Butter
1	Pck	Puderzucker
		Salz
		Sauerkirschen aus dem Glas oder Zwetschgenkompott

als Beilage

### Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Rosinen 30 Minuten mit Rum in einer Schüssel einweichen (natürlich nicht für Kinder). Eigelb, Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben und nach und nach Mehl und Milch unterrühren, zum Schluss die Rosinen, weiterrühren bis die Masse hellgelb und cremig wird. In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen. Auf den Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

## Kartoffelpuffer

einfacher geht's nicht

30 Stück	Tiefkühlpuffer
1 Glas	Apfelmus