

# FLUFFIGER KAISERSCHMARREN

## Zutaten für 4 Personen:

- 250 ml Bergbauern Milch
- 2 EL Bergbauern Butter (zum Backen)
- 6 Eier (Dotter und Eiklar trennen)
- 130 g glattes Mehl
- 2 EL Kristallzucker
- Schuss Rum
- 1 EL Vanillezucker
- Gepresster Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Rosinen (gerne auch ohne :)
- 1 Prise Salz
- Kristallzucker (zum Bestreuen)
- Staubzucker (zum Bestreuen)



## Zubereitung:

1. In einer Schüssel Eiklar mit den 2 EL Kristallzucker zu Schnee schlagen.
2. In einer zweiten Schüssel Milch, Mehl, Eidotter, Rum, Zitronensaft, Vanillezucker und eine Prise Salz glatt rühren.
3. Den Schnee unter den Teig heben.
4. In einer großen Pfanne (feuerfest) die Butter erhitzen und den Teig eingießen.
5. Am Herd die Unterseite goldbraun anbacken lassen.
6. Wenden und gleich anschließend im vorgeheizten Backrohr (180 Grad Ober-Unterhitze) goldbraun fertig backen. Ca. 10 Minuten.
7. Die Pfanne aus dem Rohr nehmen und den Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen. Rosinen einmengen (nur bei Bedarf), mit Kristallzucker bestreuen und nochmals kurz im Rohr karamellisieren.
8. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Als Beilage Apfelmus und/oder Zwetschkenröster servieren.

**Pinzgauer Geheimtipp:** Den Kaiserschmarren direkt aus der Pfanne heraus in einer geselligen Runde genießen.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

**Pinzgau Milch**