

## **Kaiserschmarrn à la Michael Schranzhofer**

**Chefkoch vom Alpinen Lifestyle Hotel Jungbrunn in Tannheim**

### **Zutaten:**

4 Eier  
125 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
300 ml Vollmilch  
40 g Butter  
Rum  
Rosinen

### **Zubereitung:**

1. Die Milch in eine Schüssel geben und das Mehl einrühren.
2. Eier hinzugeben und mit der Masse verrühren. Danach den Zucker hinzugeben und ebenfalls verrühren.
3. Butter in die Pfanne geben und den Teig dazu geben.
4. Backen lassen, bis die Unterseite fest ist.
5. Dann kommt die Pfanne unter den Salamander.  
→ Wer keine Hotelküche zur Verfügung hat: Einfach auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten backen. Wenn der Boden goldbraun ist, den Kaiserschmarrn mit dem Pfannenwender vierteln und umdrehen.
6. Wenn die Oberseite schön braun ist, wird der Teig in Stücke geschnitten.
7. Noch einmal Butter und Zucker in die Pfanne geben und die Teilstücke unterrühren, bis sie karamellisieren.
8. Die Rosinen hinzugeben.
9. Nun den Rum angießen und anzünden.
10. Mit etwas Puderzucker bestäuben und mit dem Zwetschgenröster servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!