

Kaiserschmarren vom Blech

Zutaten

8	Eiklar
8	Eidotter
75 g	Zucker
240 g	Mehl
500 ml	Milch
60 g	Rosinen
1 EL	Vanillezucker
½ EL	Backpulver
Prise	Salz
100 g	Butter zum Backen
	Puderzucker zum Bestreuen
	Kompott



Zubereitung

1. **Eidotter, Milch, Vanillezucker, Backpulver und Mehl** zu einem Teig glattrühren.
2. **Eiklar, Zucker und Salz** zu festem Schnee schlagen und unter den Teig mengen.
3. Die Hälfte der Butter in flachen, erwärmten Backblech schmelzen, Teig einlaufen lassen, mit Rosinen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei **200 °C** Ober- und Unterhitze ca. **20 Minuten** anbacken.
4. Anschließend in kleine rechteckige Stücke teilen und weitere **10 Minuten** backen.
5. Anschließend Stücke wenden, mit den restlichen Butterflöckchen belegen und weitere **10 Minuten** fertig backen und bräunen.
6. Den fertigen Kaiserschmarren mit Puderzucker bestreuen und mit Kompott servieren.