

# Kaiserschmarrn

“für Faule 😊”

Für 2 Personen:

3 Eier  
250ml Milch  
120g Weizenmehl  
30g Zucker  
(50g Rosinen)  
40g Butter  
1cl Rum oder etwas Rumaroma  
1 ofenfeste Pfanne, am besten beschichtet

Backofen auf 280Grad heizen (je heißer der Ofen, desto mehr geht nachher der Kaiserschmarrn direkt auf.

Milch, Mehl, Zucker mischen, dann Eier und Rum dazu.

Butter in der Pfanne erhitzen, Masse rein und etwa 30-60 Sekunden kurz anschwitzen bis es etwas goldiger wird. Wird noch nicht gestockt sein, macht aber gar nix.

Mit der Pfanne in den Ofen schieben und etwa 4-5 Minuten abwarten. Wenn er angefangen hat aufzugehen rausholen, vierteln und wenden.

Anschliessend nochmal für 4-5 Minuten in den Ofen und erstaunt sein, wie riesig der Kaiserschmarrn aufgegangen ist. Zumindest wenn der Ofen halbwegs vorgeheizt ist.

Dann zerrupfen und ggf Puderzucker drüber und mit Beilage servieren.

Funktioniert ohne Eier trennen und Eischnee unterheben. Und der Rum macht sich sehr gut darin. Wenn man den Kaiserschmarrn zu lange anfangs in der Pfanne "anbrät" bevor er in den Ofen kommt, kriegt er eine Kruste unten und geht nicht so gut auf.

