WELCH KAISERLICHER SCHMARRN

ZUBEREITUNG:

Mehl mit Salz und Milch glatt rühren, dann die Eier reinschlagen und mit dem Schneebesen leicht unterrühren. In einer Pfanne Butter zerlassen und den Teig eingießen. Zugedeckt auf der Herdplatte backen bis die Unterseite etwas Farbe bekommen hat. Danach umdrehen, nochmals etwas Butter zugeben und zugedeckt weiterbacken. Jetzt geht der Teig richtig schön auf. Mit der Schmarrn-Schaufel oder mit 2 Gabeln zerteilen, den Kristallzucker und etwas Rum zugeben und kurz leicht karamellisieren lassen. Noch heiß mit Staubzucker bestreut schmeckt er am besten mit Zwetschkenröster.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN: 1/8 l Milch 4 gehäufte EL Mehl 3 Fier 1 kleine Prise Salz Butter zum Backen 2 TL Kristallzucker Etwas Rum Rosinen (wer mag) Zwetschkenröster Staubzucker