

# Kaiserschmarrn

## Zutaten:

250 g Mehl  
400 ml Milch  
50 g Rumrosinen  
4 Eier  
1 Glas Sauerkirschen  
4 TL Butter  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Zucker  
1 EL Speisestärke  
1 Prise Zimt  
2 EL Kokosraspel  
Puderzucker

## Zubereitung:

- Die Kirschen gut abtropfen lassen.
- Den Kirschsafft mit 1 EL Zucker, Zimt und Zitrone aufkochen lassen.
- Mit der Stärke binden und die Kirschen dazugeben.
- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Einen Teig aus Mehl, Eigelb, 2 EL Zucker und der Milch anrühren.
- Den Eischnee und die Rosinen unterheben.
- Je  $\frac{1}{4}$  der Teigmenge in einer Pfanne auf beiden Seiten goldbraun backen.
- Den gebackenen Schmarrn mit 2 Gabeln zerpfücken.
- Die Kokosraspeln und den Puderzucker über den fertigen Schmarrn streuen.
- Zusammen mit den Kirschen anrichten.