

# Kaiserschmarrn mit Rosinen

Wer seinem Kind eine Freude machen will, bereitet ihm dieses Rezept zu. Der Kaiserschmarrn mit Rosinen ist in weniger als einer halben Stunde servierfertig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

250 ml	Sauerrahm
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 EL	Mehl (glutenfreies)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Handvoll	<a href="#">Rosinen</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für diesen **Kaiserschmarrn mit Rosinen** die Eier trennen. Die Eidotter mit Salz und Sauerrahm verrühren, Mehl langsam einrühren. Fest schlagen, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist.
2. In einem separaten Gefäß das Eiklar zu festem Schnee schlagen und unter den Teig heben.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig einfüllen, von beiden Seiten goldbraun ausbacken und in Stücke zupfen.
4. Den köstlichen Kaiserschmarrn mit Vanillezucker und Rosinen anrichten.

## Tipp

Zum Kaiserschmarrn mit Rosinen schmecken auch frische Früchte oder Kompott.