

# Kaiserschmarren

## Zutaten

(2 Portionen)

25 g Rosinen  
10 ml Rum  
2 Eier (gross)  
1 EL Rohrzucker  
8 g Vanillezucker  
Prise Salz  
240 ml Buttermilch  
4 ml Süsstoff  
160 g Dinkelmehl  
1 EL Zucker mit Zimt



## Zubereitung (Dauer: ca. 30 Minuten )

Rosinen sehr heiss waschen, mit dem Rum vermischen und einige Zeit stehen lassen.  
Eier trennen. Das Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen (fest und cremig).

Dotter mit Vanillezucker und Salz etwas aufschlagen, 2/3 der Buttermilch und den Süsstoff sowie den Rum von den Rosinen dazu mischen und mit dem Mehl glattrühren.  
Die restliche Buttermilch einrühren und den Schnee einmellieren.

Backrohr vorheizen auf **185°C**.

In einer beschichteten Pfanne am besten mit dem Ölsprüher etwas neutrales Öl (Sonnenblumenöl) verteilen, nicht sehr stark erhitzen, die Hälfte der Masse etwa fingerdick einfüllen, mit den Rosinen bestreuen und bei mässiger Hitze anbacken bis sich der Teig von der Form lösen lässt.

Die Masse wenden (wenn die Pfanne gross ist, die Masse evtl. vierteln), auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen und in unregelmässige mundgerechte Stücke zerreißen. In ein flaches feuerfestes Gefäss geben, mit Öl besprühen und mit einem Teil des Zimtzuckers bestreuen, im Backrohr fertigbacken, während unterdessen die zweite Portion in der Pfanne zubereitet wird (Zimtzucker am Ende unterrühren und karamellisieren).

Beide Portionen vermischen, auf Tellern anrichten und (evtl. mit Staubzucker bestreut) servieren, dazu Preiselbeeren, Zwetschgenröster oder Kompott - sehr gut: Weichseln, Birnen

## Palatschinken (2 Portionen):

### Zutaten

450 ml Leichtmilch  
2 Eier (gross)  
Prise Salz  
200 g Dinkelmehl

### Zubereitung

Eier mit Salz etwas aufschlagen, mit der Milch vermischen, Mehl dazugeben, gut verrühren.

**10 Minuten** stehen lassen, dann Palatschinken backen.