

Kaiserschmarren (ohne Milch)

Zutaten

Einen kleinen Joghurtbecher griffiges Mehl (ca. 120 bis 130 g)

Einen Esslöffel Zucker

Einen Esslöffel Vanillezucker

Eine Prise Salz

Eine Prise Backpulver

3 ganze Eier

Einen halben Joghurtbecher Wasser
(eher sparsam)

Einen Schuss Rum

Eine Handvoll Rosinen und Birnen
(wer es nicht mag, kann beides weglassen)

Butter für die Pfanne.



Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, schnell miteinander Verrühren, in die stark erhitzte Pfanne geben, ein wenig warten, die Rosinen und geschnittenen Birnenstücke dazugeben.

Wieder ein wenig warten, bis die untere Seite leicht goldbraun wird.

In vier Stücke teilen, wenden und Goldbraun werden lassen.

Wieder wenden, in der Pfanne zerrupfen, vom Herd nehmen und zugedeckt in der Eigenhitze der Pfanne noch 1 bis 2 Minuten "gehen" lassen.

Heiß, mit Staubzucker überstreut, und mit Preiselbeeren oder Apfelmus servieren.

Gutes Gelingen!