



Dessert

Kaiserschmarrn

Schwierigkeitsgrad: einfach	Eier	4 Stück
Arbeitszeit: 30 Minuten	Zucker	30 g
Kochzeit: ca. 15 Minuten	Milch	375 g
Portionen: für 4 Personen	Mehl	125 g
	Rosinen	2 EL
	Mandeln, gehobelt	2 EL
	Sonnenblumenöl zum ausbacken	3 EL

Vorbereitung:

Rosinen in Wasser einlegen (wenn es sich nicht ändern lässt, kann man auch etwas Rum nehmen ☺).

Zubereitung:

Um den Kaiserschmarrn im Grill zu erhitzen, gibt es im Handel zu den jeweiligen Grills flache Bratplatten, meistens ausgewiesen als Pizzaplatten.

1. Milch, Mehl, Eier, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und glatt rühren. Unter die fertige Masse einen TL Sonnenblumenöl und einen EL Sprudelwasser rühren. Das Sprudelwasser macht den Kaiserschmarrn luftiger und das Öl macht ihn geschmeidig.

2. Die Rosinen in einem [Sieb](#) abtropfen lassen. Auf der flachen Grillplatte etwas Öl verteilen und die Mandeln kurz anbraten (Vorsicht: das geht sehr schnell!).
3. Den Teig auf den geröstetem Mandeln verteilen. Nun die Rosinen auf dem Teig verteilen. Sobald die Masse ein wenig angestockt hat, in größere Stücke teilen, am besten mit einem feuerfestem Kunststoff [Pfannenheber](#). Bitte kein Metall nehmen, es zerkratzt zu sehr die Oberfläche der Grillplatte. Die Stücke so wenden, dass beide Seiten gleichmäßig Farbe nehmen.
4. Wenn beide Seiten goldbraun sind, einfach die Stücke auseinanderreißen, so dass mundgerechte Stücke entstehen. Nun kann man das Ganze noch mit etwas Puderzucker in der Pfanne bestreuen und so karamelisieren. Die Pfanne vom Feuer nehmen und guten Appetit.