

# Tiroler Eierschmarrn

Hüttenzauber, Sylvester 03/04 im Sauerland FOTO  
noch nicht vorhanden

## **ZUTATEN für 1 große Pfanne**

60 g Rosinen  
2-3 EL Rum  
150 g Mehl  
Salz  
1 EL Puderzucker  
1 Pckch Vanillezucker  
abgeriebene Schale von ½ unbehandelte Zitrone  
3 Eigelb  
1/8 l Milch  
3 Eiweiß  
2 EL Puderzucker  
60-70g Butter oder Butterschmalz zum Ausbacken  
Puderzucker zum Bestreuen

## **ZUBEREITUNG**

1. Die Rosinen heiß überbrühen und in eine Schale geben. Mit Rum beträufeln und beiseite stellen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, Puderzucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Eigelb sowie Milch dazugeben. Zu einem recht flüssigen Teig verrühren und diesen etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Eiweiß mit Puderzucker und einigen Tropfen Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
4. In einer größeren Pfanne Butter oder Schmalz erhitzen. Den Teig hineingeben, die Rosinen darauf verteilen, zudecken und auf einer Seite goldgelb backen. Wenden, mit einer Gabel in Stücke teilen und unter weiterem Rühren fertigbacken.
5. Mit reichlich Puderzucker bestreut heiß servieren.
6. Dazu am besten Preiselbeeren, Apfelmus oder ein Kompott reichen.