

# Kaiserschmarrn

## Kaiserschmarrn

### Ingrediente :

8 oua, 4 linguri zahar, 1 cana lapte, 250 g faina, 1 jumatate de lingurita de sare, 60 g stafide, unt pentru prajit

### Preparare :

Se separa galbenusurile de albusuri. Se pun stafidele la inmuiat in putina apa calduta. Se bat albusurile spuma tare. Galbenusurile se freaca spuma impreuna cu zaharul. Se adauga treptat laptele. Se incorporeaza faina si sarea. Se storc stafidele si se adauga la compozitie. In final se incorporeaza cu grija albusul, in asa fel incit compozitia sa ramina pufoasa. Se incinge putin unt intr-o tigaie si se toarna cit pentru o clatita mai groasa. Se lasa pina cind se rumeneste un pic si se intoarce. Cu o furculita de lemn se rupe bucati aluatul. Se rastoarna pe o farfurie (fiecare clatita este o portie) si se tine la cald in cuptorul incins (si apoi stins) in prealabil la 50-60 grade Celsius. Inainte de servire, se pudreaza zahar vanilat.