

## **Kaiserschmarrn mit Sauerrahm**

### Zutaten:

3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Becher Sauerrahm (200 g)  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Becher Mehl  
1 Schuss Mineralwasser  
1 TL Butter oder Margarine  
1 Handvoll Rosinen nach Belieben  
2 EL Zucker  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Eier, Salz, Vanillezucker und Mehl möglichst kurz miteinander verrühren. Dafür das Mehl mit dem leeren, ausgewaschenen und abgetrockneten Rahmbecker abmessen. Eine Einheit 24 c., 3,5 l auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Einen Schuss Mineralwasser unter den Teig rühren. Bratbutter oder Margarine in die Einheit geben. Den Navigenio auf Stufe 4 reduzieren, den Teig in die Einheit gießen und leicht schwenken. Nach Belieben die Rosinen darüber verteilen und ein Deckel auflegen.

Wenn der rote Zeiger des Visiotherms das Bratfenster wieder erreicht hat, den Navigenio ausschalten, den Kaiserschmarrn vierteln und wenden (ist der Teig zu diesem Zeitpunkt noch zu wenig gebacken, mit aufgelegtem Servierdeckel noch ein Moment lang warten).

Den Deckel wieder auflegen und die zweite Seite fertig braten, bis wiederum das Bratfenster erreicht ist. Den Schmarrn mit Zucker bestreuen, in kleine Stücke reißen und durch Hin-und-her-Wenden karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**Guten Appetit!**