**Klassieke Kaiserchmarrn**

**Ingrediënten:**

5 eieren  
250 g bloem  
50 g suiker  
1 snufje zout  
400 ml melk  
50 g boter  
50 g rozijnen  
Poedersuiker

**Bereiden:**

1. Scheid de eieren. Meng de dooiers met bloem, suiker, zout,  en melk in een kom tot een glad deeg.
2. Klop de eiwitten en spatel dit voorzichtig door het deeg.
3. Smelt de boter in een grote koekenpan (matig vuur), giet het deeg erbij en bak van beide kanten. (deksel op de pan)
4. Verwarm de oven voor op 180 °C en zet de Kaiserschmarrn ongeveer 10 minuten in de pan in de oven tot ze goudbruin zijn.
5. Met behulp van een mes en vork, scheur je het deeg in kleine stukjes, voeg rozijnen toe en plaats in de oven voor 2 minuten.
6. Schik de Kaiserschmarrn op borden en bestrooi rijkelijk met poedersuiker.

***Een klontje boter op de kaizerschmarrn is ook heerlijk***