

# Kaiserschmatten

3 Eier, 50 g Butter, 65 ml Milch, 1 Prise Salz,

125 g Mehl, 30 g Butter, Marzipan  $\frac{1}{4}$  Zitronen,

50 g Rosinen, Backfett

\* Ei mit Zucker schaumig rühren,  
nach u. nach abwechselnd Milch, Salz,  
Mehl, Zit.-Saft,

\* zuletzt Erdnuss u. die half unter  
kneten Rosinen unterkneten

\* Fett im Kochtopf, Flamme erlöschen,

Teig 1 cm hoch in Form

\* auf unterseite goldgelb backen, umdrehen  
bei schwacher Hitze fertigbacken

in unregelmäßige Stücke zerlegen.

\* Heiß mit Zucker u. Apfelsaft oder  
Pflaumenbrühe (500 g Pflaumen, 3-5 Löffel  
grober Zucker, 2 Stk. Zimtstange, 4-5 Nelken,  
wenig Wasser in Abre kochen)