

Kaiserschmarrn: Die Entstehung dieser Süßspeise ist untrennbar verbunden mit der österreichischen Kaiserin Elisabeth, besser als Sisi bekannt. Eine Version der variantenreich erzählten Geschichte: Anlässlich eines Soupers servierten die Köche der Wiener Hofburg Sisi eine besondere Nachspeise. Dem aus Milch, Eiern, Zucker und Rosinen gebackenen Gericht verliehen sie den Namen „Kaiserinschmarrn“. Die figurbe-

wusste Monarchin verschmähte jedoch die kalorienreiche Speise. Um die peinliche Situation zu überspielen, aß ihr Gemahl den Nachtisch, der ihm so sehr mundete, dass er ihn zu seiner Leibspeise erklärte. Fortan hieß das Gericht „Kaiserschmarrn“.

Zutaten: 50g Rosinen, 4 Eier, 1 Prise Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 EL Zucker, 150g Zucker, 150g Mehl, Butter, Puderzucker, Zwetschgen oder Apfelsmus.

Zubereitung: Die Rosinen in heißem Wasser einweichen. Die Eier trennen und aus dem Eiweiß und dem Salz einen Eischnee bereiten. Das Eigelb mit der Milch, dem Mehl und dem Zucker verquirlen. Den Eischnee unterziehen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben. Etwas backen lassen, dann mit den Rosinen bestreuen. Den Schmarrn wenden, kurz weiterbacken und mit einem Holzlöffel grob zerreißen. Auf einer Platte anrichten. Mit Puderzucker bestreuen. Als Beilage empfehlen sich Zwetschkenröster, aber auch saure Kompotte und Apfelsmus.