

Rezept: Österreichische Tradition selbst ausprobieren.

80 g Rosinen
2 EL Rum
300g Mehl
Salz
½ l Milch
5-6 Eier
50 g zerlassene Butter

Die Rosinen 30 Minuten mit Rum in einer Schüssel einweichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und salzen. Die Milch, die Eigelbe und die geschmolzene Butter nach und nach einrühren. Dann die Rosinen mit dem Rum zugeben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. (Je nach Geschmack kann man dem Teig auch Zucker und Vanillezucker zufügen.)

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist, gleich zerreißen und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Als Beilage Zwetschkenröster (= eine Art Pflaumenmus mit Zimt und Nelken) oder Kompott.

