

Kaiserschmarrn für 28 Personen:

1 ½ Pkg. Butter

8 kl. Kellen Zucker

1000 g Mehl

400 g Rosinen

2 l Milch

400 g Mandeln gemahlen (optional)

8 Pkg. Vanillezucker (opt.)

40 Eier

Alles verrühren, die Butter flüssig in den Teig geben, gut umrühren. Teig in eine grosse Pfanne mit viel Öl geben. Anbraten und dabei in Stücke reissen. Am Ende mit Puderzucker süssen (bestreuen).

Gesamtmenge langt nicht um satt zu werden! Aber ausreichend für ein normales Frühstück