Kaiserschmarrn
vom großen Ofenzauberer

Zutaten:

300 ml Milch
200 g Weizenmehl Typ 405
8 Eier, getrennt
Schale/Abrieb von einer Zitrone
100 g Puderzucker
ggf. Rosinen über Nacht in Rum einweichen und vor dem Zugeben abtropfen lassen.

Topping:

Butterflocken
etwas Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe mit Milch, Mehl, Puderzucker und dem Abrieb/Schale von einer Zitrone schaumig rühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in den mit Butterschmalz gefetteten großen Ofenzauberer geben und verstreichen. Nach Gusto noch mit den in Rum eingelegten Rosinen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze unterstes Drittel vom Backofen ca. 20 min. backen. Ofenzauberer aus dem Backofen holen und mit 2 Gabeln oder dem kleinen Servierheber in Stücke auseinander ziehen ein paar Butterflocken über die Stücke geben und mit wenig Zucker bestreuen und nochmals 5-10 min. im Ofen karamellisieren lassen. Mit Puderzucker bestreuen und nach Geschmack mit Apfelmus oder Zwetschgenröster servieren.

Verwendete Produkte: große Ofenzauberer, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN