

KAISERSCHMARRN

Zutaten (für 4 Portionen)

- 300ml Milch
- 200g Mehl
- 8 Eier
- 1 Zitrone (Zeste) = Zitronenschalenabrieb
- 100g Puderzucker

Nach Geschmack:

- Gehobelte Mandeln
- Rosinen
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Eier trennen und Eiweiße steif schlagen.
2. Milch, Mehl, 100g Puderzucker, Zitronenzeste und Eigelbe schaumig rühren.
3. Den Eischnee unter die Masse heben.
4. Den Teig in den gefetteten **großen Ofenzauberer** geben und glattstreichen.
5. Je nach Geschmack mit Mandeln und Rosinen bestreuen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen.
7. Den **großen Ofenzauberer** aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf das **Kuchengitter** stellen.
8. Mit zwei Gabeln den Kaiserschmarrn in Stücke zerrupfen und nach dem Servieren nach Bedarf mit Puderzucker aus dem **StreuFix** bestäuben.

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten
200°C Ober-/Unterhitze
auf der unteren Schiene (Rost)

Servier-Tipp: Besonders gut schmeckt der Kaiserschmarrn mit Apfelmus!

