

Luftiger Kaiserschmarrn aus dem Backofen



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 6 Eier
- 120 Mehl
- 250 Milch
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenabrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- Ca. 50-75 g Butter zum Anbraten (ich nehm viel)
- Extra: Puderzucker zum Bestreuen
- Apfelmus und Zwetschgenkompott zum Servieren



Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz & Eigelbe mit der Milch 5 Minuten aufschlagen.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen & vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in gebutterter, ofenfester Pfanne 3 Minuten anbacken.

Die Pfanne im Ofen bei 220°C ca. 12-15 Minuten goldbraun backen (kommt auf den Ofen an).

Nun die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Mit Puderzucker bestreuen, Butterstücke hinzugeben, und rührend karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und/oder Apfelmus servieren.