

Kaiserschmarrn

5 Eier
1 Prise Salz
150 g Milch
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
120 g Weizenmehl 550
1 EL Zitronenschalenabrieb

optional: 2 EL Rosinen

2 EL Butter für die Pfanne
Puderzucker zum Bestreuen



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Eier trennen und Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen.
(im TM: **6 min./Stufe 3,5** mit Rühraufsatz, danach umfüllen)

Milch, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Zitronenschalenabrieb schaumig rühren, dabei die Eidotter nach und nach zufügen.
(im TM: **30 sek./Stufe 4**)

Eischnee unterheben.
(im TM: **(30 sek./Stufe 3)**)

Butter in der 30 cm gusseisernen Pfanne schmelzen lassen.
Teig eingießen (nach Geschmack mit ca. 2 EL Rosinen bedecken)

Bei mittlerer Hitze **ca. 3 min.** goldbraun backen, danach über Kreuz in 4 Teile aufteilen und jedes Stück umdrehen, nochmal **ca. 3 min.** backen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 5 min.** zu Ende backen.

Danach herausnehmen und mit 2 Gabeln in Stücke rupfen.
Mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen und servieren.