

aja



Kaiserschmarrn

Einkaufsliste:

90 g Mehl	1 Prise Salz
180 ml Milch	1 Ei Neutrales Öl
3 Eigelb	Mark einer
4 Eiweiß	Vanilleschote
70 g Zucker	15 g Rosinen

Zubereitung:

Für den Kaiserschmarrn zuerst Mehl, Salz, Eigelb, Vanillemark und Milch in einer Schüssel zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

In einer anderen Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.

Eine Ofenbackform mit Öl einstreichen und den Teig langsam eingießen.

Anschließend die Ofenform in den vorgeheizten Backofen bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für ca. 15 Minuten backen – der Kaiserschmarrn sollte dann leicht goldbraun sein.

Danach die Form aus dem Backofen nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Nun die Rosinen hinzufügen, den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder auch Apfelmus servieren.