

Kaiserschmarrn aus dem Ofenzauberer ®

Zutaten:

- 8 Eier getrennt
- 300 ml Milch
- 200 g Mehl
- Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- 100 g (Puder)Zucker
- etwas Butaris zum fetten der Stoneware
- Gehobelte Mandeln
- etwas Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 200 °C

Rost wie immer so weit unten wie möglich

Das Eiweiß steif schlagen.

Das Eigelb mit der Milch, dem Mehl, (Puder)Zucker und dem Vanilleextrakt/-zucker gut schaumig rühren. Das steif geschlagene Eiweiß mit dem Schneebeesen unterheben bis es gut vermischt ist.

Den Ofenzauberer (oder für die Hälfte der Zutaten die große Ofenhexe) mit Butaris austreichen und einen Teil der Mandelblättchen direkt auf den Boden streuen. Dann den Teig darauf geben und verstreichen. Mit den restlichen Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 min. backen.

Mit 2 Gabeln in Stücke zerpflücken und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

Nach Geschmack mit Apfelmus servieren.



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de