



Kaiserschmarrn

im großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 8 Eier
- 100 g Puderzucker
- 300 ml Milch
- 200 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 Zitronenschalenabrieb
- Ggf. Rosinen
- Puderzucker zum bestreuen

Tipp : Sweet Purple von Edelschmaus
zum darüber streuen, schmeckt
unglaublich lecker

So wird's gemacht

- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Eigelbe ,Milch, Mehl Puderzucker und Abrieb einer Zitronenschale schaumig rühren.
- Das Eiweiß unterheben.
- Den Teig in den gefettet Ofenzauberer® geben.
- Nach Geschmack mit Rosinen bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei **200 ° C Ober- /Unterhitze für ca. 15-20 Min.** backen.
- Mit dem kleinen Servierheber in Stücke auseinander ziehen und mit Puderzucker ,aus dem Streufix, bestreuen.

Dazu passt wunderbar Apfelmus.