

KAISERSCHMARRN AUS DEM OFEN

ZUTATEN

(für 2 Personen als Hauptspeise oder 4 Dessertportionen)

4 Eier (M), getrennt

Prise Salz

3 EL Zucker (30 g)

200 ml Milch

1 TL Vanillezucker

120 g glattes Mehl (W 480)

1 EL Butter (15 g)

Optional: 2-3 EL Rosinen (in Rum eingeweicht)

Zum Bestäuben: Staubzucker

Zum Servieren: Zwetschkenröster oder anderes Kompott

Außerdem: ofenfeste Pfanne

ZUBEREITUNG

1. Die Eiklar mit einer Prise Salz und 2 EL Zucker zu nicht allzu festem Schnee schlagen. Beiseite stellen.
2. Eigelbe mit der Hälfte der Milch, 1 EL Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen verquirlen. Das Mehl einrühren, dann die restliche Milch einrühren (hilft gegen Klümpchen).
3. Rund ein Drittel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Masse rühren (soll die Masse auflockern). Mit einer Gummispachtel den restlichen Eischnee unterheben.
4. 1 EL Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit ofenfestem Griff zerlassen und schwenken. Die Masse in die Pfanne gießen, glatt streichen und rund 1 Minuten anbacken. Wer Kaiserschmarrn mit Rosinen bevorzugt, streut diese jetzt über den Teig.
5. Die Pfanne in den auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene) und rund 10-12 Minuten backen bis der Teig deutlich aufgegangen ist und die Oberseite etwas Farbe bekommt.
6. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Masse mit einem Pfannenwender vierteln und wenden. Bei Bedarf noch kurz bei mittlerer Hitze auf der Herdplatte backen, bis beide Seiten goldbraun sind. Die Teigviertel in kleine Stücke zerteilen.
7. Den Kaiserschmarrn mit Staubzucker bestäuben und mit Zwetschkenröster (oder anderem Kompott) servieren. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)