

Altbaerlis Kaiserschmarrn

süß - flaumige Verführung aus dem Backofen

Mehl mit Milch, Vanillezucker und Salz mit Schneebesen glatt verrühren, Dotter einrühren. Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen, unter den Teig heben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Masse eingießen, Rosinen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 200° 15 Minuten backen, danach in Viertel teilen. Wenden und 10 Minuten fertig backen.

In Stücke teilen, mit Kristallzucker bestreuen und im Backrohr karamellisieren lassen.

Mit Staubzucker bestreut anrichten, dazu Pflaumenkompott servieren.



Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 15 Portionen:

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 488 g | Mehl |
| 938 ml | Milch |
| 3 ¾ EL | Vanillezucker |
| 3 ¾ Prise(n) | Salz |
| 15 | Eigelb |
| 15 | Eiweiß |
| 188 g | Zucker |
| 188 g | Butter |
| 188 g | Rosinen, in Rum eingelegt |
| 113 g | Zucker, zum Karamellisieren |