

Kaiserschmarrn aus dem Dampfbackofen

4 Personen

ZUTATEN

Für den Teig:

500 ml Milch

250 g Mehl

20 g Zucker

1 großzügige Prise Salz

5 Eier (Größe M)

4 EL Rosinen, zuvor eingelegt in
Rum, Apfel- oder Orangensaft

Außerdem:

4 EL Butter

Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

Den Backofen mit einem Backblech auf 200 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Milch, Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel klümpchenfrei verrühren. Die Eier in einer separaten Schüssel mit dem Schneebesen oder einer Gabel sanft verrühren. Nur so lange unter den Teig ziehen (nicht mixen!), bis keine Schlieren mehr zu sehen sind.

Das heiße Blech aus dem Backofen nehmen, 2 EL Butter darauf schmelzen und verteilen. Den Teig in das Blech füllen und mit den zuvor abgetropften Rosinen bestreuen.

Kaiserschmarrn aus dem Dampfbackofen

ZUBEREITUNG

Den Kaiserschmarrn im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Dampfzugabe (Einschubhöhe 3) etwa 20 Minuten backen, bis er schön aufgegangen und goldbraun ist.

Aus dem Ofen nehmen, mit zwei Teigkarten oder Pfannenwendern in Stücke reißen. Restliche Butter (2 EL) in Stücken auf dem heißen Schmarrn verteilen und vermengen. Wer mag, kann den Schmarrn jetzt noch mit Puderzucker bestäuben und im Backofen (250 °C, Grill groß) für ein paar Minuten karamellisieren.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.