

# Kaiserschmarrn

Im Ofenzauberer von Pampered Chef®

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Eier trennen und Eiweiße steif schlagen.

Milch, Mehl, Zucker und die Eigelbe schaumig rühren.

Dann den Eischnee unterheben.

Den großen Ofenzauberer mit Butter fetten und die Teigmasse mit Hilfe des kleinen Streichers verteilen.

Je nach Geschmack mit Mandeln oder Rosinen belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 25—30 Minuten 210° backen.

Mit 2 Gabeln in Stücke auseinander reißen und mit Puderzucker aus dem Streufix zuckern.

Dazu passt perfekt Apfel- oder Pflaumenmus.



## Zutaten:

250 g Mehl

400 ml Milch

8 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

Butter

Rosinen

Mandeln

Puderzucker zum bestreuen

## **Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin  
97453 Schonungen  
Mobil: (01 72) 7 51 30 06  
Email: lindner.claudi@yahoo.de  
[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

