



Kaiserschmarrn aus dem Ofen.

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den großen Ofenzauberer einfetten.
2. 100 g Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sekunden / Stufe 10 zu Puderzucker verarbeiten. Umfüllen.
3. 110 g Zucker mit der Orangen- und Zitronenschale in den Mixtopf geben und 15 Sekunden / Stufe 10 zu Puderzucker verarbeiten. In eine weitere Schüssel umfüllen.
4. Eiweiß steif schlagen.
5. Milch, Mehl, Orangen-, Zitronenzucker, Eigelb und Orangenlikör in den Mixtopf geben und 30 Sekunden / Stufe 4 verrühren.
6. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig auf den Ofenzauberer geben.
7. Je nach Wunsch mit Rosinen oder Mandelblättchen bestreuen.
8. Den Ofenzauberer auf das Rost, unterste Schiene geben. Ca. 20 Minuten goldgelb backen.
9. Den Kaiserschmarrn mit 2 Gabeln zerplücken und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

210 g Zucker

½ TL Orangenschale

½ TL Zitronenschale

8 Eier, getrennt

310 g Milch

210 g Mehl Type 405

1 EL Orangenlikör

Je nach Wunsch: Rosinen
oder Mandelblättchen

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

20 Minuten Backzeit