



## Kaiserschmarrn

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

---

20	Eier	1,25 l	Milch
800 g	Mehl	300 g	Zucker
1 TL	Salz	300 g	Butter
	Puderzucker		

### Zubereitung

1. Eier trennen. Milch, Eigelbe und Mehl mit einem Schneebesen gut vermischen.
2. Eiweiß und Salz mit dem Handmixer aufschlagen und den Zucker langsam dazu geben. Solange schlagen, bis ein cremiger Schaum entsteht.
3. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen Den Teig, portionsweise hinein geben und ein paar Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen.
5. Im vorgeheizten Backofen den Teig in der Pfanne 8-10 Minuten backen (auf der mittlerer Schiene). Gebackenen Teig mit einem Holzspatel in Stücke rupfen und mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Durch Bewegen der Pfanne beim Eingießen des Teigs verteilt sich der Teig schön gleichmäßig. Im Ofen gart die Masse schön durch und brennt nicht so leicht an.

---

Kaiserschmarrn

Stand 15.05.2024