

Kaiserschmarrn aus dem Ofen



• schön unkompliziert •

Zutaten

8 Eier, getrennt

50-100g Puderzucker, je nach Geschmack

1 TL Vanillepaste

300ml Milch

200g griffiges Mehl, z.B. Instantmehl oder Spätzlemehl

1 Prise Salz

optional: gehobelte Mandeln, Rosinen und/oder Zitronenabrieb

Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Puderzucker und Vanillepaste schaumig rühren. Milch und Mehl einrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Auf den etwas gefetteten großen Ofenzauberer geben und verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze 15-20 Minuten backen.

Mit 2 Gabeln in Stücke reißen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Dazu passt Puderzucker, Kompott, Ahornsirup oder Zimtucker.