

Kaiserschmarrn im Backofen

Zutaten für 3 Portionen:

- 300 ml Milch
- 75 ml Mineralwasser (mit Sprudel)
- 150 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



nach Belieben:

- 2 EL Rosinen

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Kaiserschmarrn im Backofen selber machen:

1. Gib die Rosinen in eine Tasse und übergieße sie zum Einweichen mit kaltem Wasser.
2. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.

Mixe Mehl, Milch, Mineralwasser, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig.

Hebe das steif geschlagene Eiweiß unter den Teig. Gieße die Rosinen ab und rühre sie unter.

3. Fette eine Auflaufform mit Butter. Fülle den Teig hinein.
4. Backe den Kaiserschmarrn im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für insgesamt 20 Minuten.

Teile ihn dann in 4 Stücke und wende sie. Backe ihn weitere 10-15 Minuten.

5. Nimm den Kaiserschmarrn aus dem Ofen und rupfe ihn in kleine Stücke. Serviere ihn mit Apfelmus oder Puderzucker.

Alternativ zur Zubereitung im Ofen kannst du auch [Kaiserschmarrn in der Heißluftfritteuse](#)

backen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

