

Kaiserschmarren aus der Ofenhexe® oder dem großen Ofenzauberer James von Pampered Chef®



Kaiserschmarren aus dem Backofen. Zubereitet in der Ofenhexe® oder dem Ofenzauberer von Pampered Chef®

Zutaten:

5 Eier trennen

250 g Milch

60 g Zucker

180 g Mehl Type 550

50 g Puderzucker

Etwas Butter zum ausfetten der Stoneware

Zubereitung:

Die Eier trennen

Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen Schmetterling einsetzen 4 Minuten/Stufe 4 (auf Sichtkontakt bleiben)

Den Eischnee umfüllen

Eigelb, Milch und Puderzucker in den Thermomix® Mixtopf geben und 2 Minuten/Stufe 5 schaumig schlagen – Mehl zugeben und nur kurz unterheben 15 Sekunden/Stufe 4

Den Eischnee zugeben und ebenfalls kurz unterheben 15 Sekunden/Stufe 4

Etwas Butter in die Ofenhexe® oder dem Ofenzauberer „James“ geben und kurz im Backofen verlaufen lassen und die Form mit einem Silikonpinsel gut ausfetten

Den Teig in die Stoneware gießen und glattstreichen

Dein Backofen ist auf 190°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 15 Minuten goldgelb backen

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis

Den Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben und mit 2 Gabeln in Stücke reißen

Dazu kannst du Himbeeren, Brombeeren oder andere leckere Sommerfrüchte reichen oder ganz
traditionell Apfelmus dazu geben

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®