



Kaiserschmarrn

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



4 Portionen



20 Minuten

Zutaten

130 gr Dinkelmehl (Typ 630)

40 gr Zucker

250 ml Milch

70 ml lauwarmes Wasser

1 Tl. Backpulver

4 Eier

eine Prise Salz

4 El. Butter zum Backen

Zubereitung

Den Ofen mit dem Ofenzauberer auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Milch gut verrühren.

Das geschlagene Eiweiß vorsichtig in die Eigelbmasse unterheben.

Den Ofenzauberer aus dem Ofen nehmen. Mit Butterschmalz einfetten und leicht mit Zucker bestreuen.

Den flüssigen Teig in den Ofenzauberer geben und etwa 10-15 Minuten goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus oder Preiselbeermarmelade servieren.

SCAN ME



Flammkuchenliebe-Set

