



Kaiserschmarrn aus der Heißluftfritteuse



2 Portionen



25 Minuten

Zutaten

- 75 g Mehl, Type 405
- 140 ml Milch
- 2 Eier (M)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Mohnsaat
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Butter
- 20 g Puderzucker, zum Servieren

Zubereitung

1. Ofenfeste Form (18-20 cm Durchmesser) mit der Butter fetten.
2. Eier trennen und die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.
3. Eigelbe in einer mittleren Schüssel mit den übrigen Zutaten zu einer glatten Masse verquirlen.
4. Eiweiß-Zucker-Mischung vorsichtig unterheben und die Mischung in die gefettete Ofenform geben.
5. Masse mit etwas Puderzucker bestreuen und (je nach Größe der Form) bei 180 °C für etwa 12-15 Minuten in der SEVERIN Multi-Heißluftfritteuse backen.
6. Kaiserschmarrn mit einem Messer in Rauten teilen bzw. mit einer Gabel zerzupfen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp: Dazu passen heiße Kirschen, rote Grütze oder Rumrosinen.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de