

Kaiserschmarrn aus dem Backofen



Zutaten:

130 g Dinkelmehl 630
250 ml Milch
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
4 Eiweiß, 50 g Zucker
Ca. 50 g Butter für die Auflaufform
50 g Rosinen, in Rum eingelegt
30 g Zucker, Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Am Besten am Vortag die Rosinen in den Rum einlegen.

Mehl mit Milch, Vanillezucker und Salz glatt verrühren. Die Eigelb unterrühren. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in der Auflaufform erhitzen. Den Teig eingießen und die abgetropften Rosinen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen, danach in Viertel teilen und wenden, in weiteren 10 Minuten fertig backen.

In Stücke reißen, mit Zimtzucker bestreuen und im Ofen kurz karamellisieren lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Dazu gibt es bei uns Pflaumenkompott – selbst eingekocht.

