

Kaiserschmarrn aus dem Backofen

Süßspeisen-Fans aufgepasst! Der Kaiserschmarrn aus dem Backofen lässt sich kinderleicht zubereiten und schmeckt einfach himmlisch – wunderbar luftig, goldbraun und genauso lecker wie aus der Pfanne, nur viel unkomplizierter!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Portionen

Für den Teig:

50g flüssige Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)

4 Eier

275g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 225g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

500ml Milch (ggf. laktosefrei)

50g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

1. Ein Backblech mit der flüssigen Butter bepinseln.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß steif aufschlagen.
3. Eigelb, Mehlmischung, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz

in eine Rührschüssel geben und verrühren. Den Eischnee unter den Teig heben.

4. Den Teig auf das gefettete Backblech geben und verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 18 – 20 Minuten backen.

5. Den fertigen Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln zerpfücken, mit Puderzucker zerstäuben und servieren.

Tipp: Wer mag, kann gerne 100g Rumrosinen unter den Teig rühren.

Milchfrei – Tipp: Milch durch eine vegane Alternative, z.B. Mandeldrink, austauschen.

Bild 1: Den Teig auf dem Backblech verteilen.



Bild 2: Den gebackenen Teig mit zwei Gabeln zerpfücken.





rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de