



AEG

Kaiserschmarren mit Apfelkompott

500ml Milch

8 Eier

Ca 250g Mehl

20g Butter flüssig

30g Zucker

Nüsse Mix Bio

Zucker,

Butter

Zitronen-, Orangenabrieb je ca. $\frac{1}{4}$ von der Schale, Zimt, Vanille ausgekratzt oder Zucker, Rumrosinen

Milch, Mehl, etwas Rum, Zitronen und Orangenabrieb, etwas ausgekratzte Vanille in einer großzügigen Schüssel zusammen mengen. Zum Schluss erst die Eier dazugeben und nicht zu stark einrühren (Sollte zäh bleiben). Ein Blech im Multidampfgarer bei 220°C Feuchtgaren nieder (Intervalldampf) vorheizen- danach mit etwas Butter ausstreichen und dann in die Masse drauf geben im vorgeheizte Rohr bei Feuchtgaren nieder 220°C für ca. 13-14 min backen.

Der Schmarren kann anschließend mit 2 Küchenhelfer in kleine Stücke zerreißen- Butter darüber- anzuckern und auf einem Teller anrichten evtl. mit Staubzucker bestreuen.

Am besten passt Apfelkompott, Zwetschken-, Beeren- oder Hollerröster

Tipp:

Bitte beachten das der MDG die letzten 10min eine Abdampfphase hat- dadurch kann der Kaiserschmarren zusammen fallen. Am besten genügend Zeit einstellen und mit dem Kurzzeitwecker arbeiten.

Notizen:



Markus Grillenberger / Kochkurse / Foodstyle

office@markusgrillenberger.com | +43 664 /52 98 661 | www.markusgrillenberger.com

köstlich
unterhaltsam.