

Details zum Rezept

Für Anfänger ;-)

Portionen: 5

Gesamtdauer: ¾ Stunde

Vorbereitungszeit: ½ Stunde

Backzeit: ¼ Stunde

Kalorien/Portion: 440 kcal

Einkaufsliste

Vorteig:

- ✓ ½ Liter Milch
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 1 EL Rum
- ✓ etwas geriebene Zitronenschale
- ✓ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✓ 250 g glattes Weizenmehl
- ✓ 7 Eier

Zubereitung:

- ✓ 2 EL Rosinen
- ✓ 4 EL Butter
- ✓ 4 EL Staubzucker

Dazu:

- ✓ 5 EL Preiselbeeren oder Zwetschkenröster
- Kaue nach Möglichkeit regionale Bio-Produkte.



Vorbereitung

Ofenfunktion: Intervall Dampf * 200°C vorheizen.
Ein großes, tiefes Backblech mit vorheizen!

Tipp:

Wenn man den Schmirnchen für 1 oder 2 Personen backen möchte, dann sind hitzebeständige Glasbehälter bei der gleichen Zubereitung ideal. Keine Edelstahl-Behälter verwenden!

Alle Zutaten zurecht legen.



Teig zubereiten

Milch, Salz, Rum, Zitronenschale und Vanillezucker verrühren.

Mehl begeben und gut durchrühren, dass eine knollenfreie und sämige Masse entsteht.



Eier begeben

Die Eier in die Teigmasse geben – noch nicht umrühren!



Blech einfetten

Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen und mit 2 EL Butter gut ausschmieren.



Eier kurz einrühren

Die Eier nun kurz (!) in die Teigmasse einrühren, sodass die gallertartige Konsistenz erhalten bleibt. (Das ist das Geheimnis, warum der Schmarrn aufgeht!)

Den Teig in das gebutterte Blech gießen und mit Rosinen bestreuen.



Schmarrn backen

Das Backblech in den Kombidämpfer schieben (mittlerer Einschub).

Ofenfunktion: Intervall Dampf 200°C* für 13 Minuten backen.

Wichtig:

Bei vielen Kombidämpfern schaltet die Heizleistung für die letzten 10 Minuten ab und das Gerät lässt den Dampf über das Lüftungssystem ab. Dies kann bei flaumigen Backwaren, Biskuits, Soufflés oder auch beim Kaiserschmarrn dazu führen, dass alles zusammenfällt.

Die Lösung: Längere Backzeit einstellen, so kommt man nicht in die Abdampfphase der letzten 10 Minuten. Mit dem Kurzzeitwecker kann man zusätzlich die richtige Backzeit einstellen.



Schmarrn zerreißen

Kaiserschmarrn mit zwei Spachteln auf dem Blech in Stücke reißen.
2 EL Butter über den Schmarrn verteilen und kräftig darüber zuckern.



Servieren

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Zwetschkenröster servieren.

Tipp:

Den überzuckerten Schmarrn in den Kombidämpfer stellen und den Zucker noch einige Minuten karamellisieren.

Ofenfunktion: Überbacken oder Grill 230°C

Achtung:

Nur kurz karamellisieren!

Tipp zu Rezeptvarianten:

Das beste Ergebnis erzielt man mit glattem Weizenmehl. Bei anderen Mehlsorten wie z.B. Dinkel, Buchweizen, Quinoa oder Amaranth wird der Schmarrn weniger aufgehen.

Bei glutenfreiem Mehl 1 Packung Backpulver begeben.

Es können auch andere Milchsorten, wie z.B. laktosefreie Milch oder für Veganer Sojamilch oder Kokosmilch verwendet werden.

Andere Bedienermöglichkeiten:

* Intervall Dampf = Feuchtgaren NIEDER oder CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung