

Kaiserschmarrn – BOWL

Dessert: Kaiserschmarrn

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- 10 Eier
- 800 g Mehl
- 600 ml Milch
- 100 g Zucker
- 250 g Butter
- 100 g Mandelblättchen
- Puderzucker



Zubereitung

- 1) Eigelb vom Eiklar trennen
- 2) In einer Schüssel die 10 Eigelb mit dem Mehl, Zucker und der Milch zu einem festen Teig verkneten
- 3) In einer anderen Schüssel das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.
- 4) Ran an die BOWL: Die BOWL großzügig mit Butter einfetten und darin den Teig in Fladen auf der Plancha platzieren.
- 5) Den Fladen mit Puderzucker bestäuben, wenden und auch auf der umgedrehten Seite wieder mit Puderzucker bestäuben. Wiederhole diesen Vorgang mehrmals bis es eine schöne Karamellfarbe gibt und der Teig durchgebacken ist.
- 6) Grill die Mandelblättchen zum Schluss kurz auf der Plancha mit an und zerteile den Fladen dann zum Servieren, wie wir es vom Kaiserschmarrn kennen.