

Kaiserschmarrn aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 2 Portionen:

- 3 Eier
- 150 ml Milch
- 100 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 3 EL Rosinen



optional

- Puderzucker
- gehackte Mandeln

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 21 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 31 Minuten

Zubereitung:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß mit dem Zucker steif.
2. Verrühre das Eigelb mit der Milch, geschmolzenen Butter, Mehl und Vanillezucker. Hebe die Rosinen und den Eischnee vorsichtig unter.
3. Fette eine kleine Auflaufform mit Butter. Verteile den Teig darauf.
4. Backe den Kaiserschmarrn in der Heißluftfritteuse 18 Minuten bei 180 Grad.
5. Zerrupfe den Schmarrn mit 2 Gabeln.

6. Streue etwas Puderzucker oder gehackte Mandeln darüber und backe ihn weitere 3 Minuten bei 170 Grad.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

