



Kaiserschmarrn Thermomix im Ofen

Zutaten:

200 g Zucker, ½ Orange unbehandelt (Schale dünn abgeschält), ½ Zitrone (Schale dünn abgeschält), 8 Eier, 300 g Milch, 200 g Mehl, 1 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier, ich habe anstattdessen einen Flachmann mit Chantré genommen, weil mir 1 Flasche Grand Marnier für 23 € - von der ich dann für das Rezept nur 1 Löffel brauche - schlicht zu teuer war), Rosinen zum Bestreuen, gehobelte Mandeln zum Bestreuen.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. 100 g Zucker in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren und umfüllen.
3. 100 g Zucker, Orangen- und Zitronenschalenstreifen in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern und in eine zweite Schüssel umfüllen.
4. Rühraufsatz einsetzen.
5. Eier trennen und Eiweiß in den Mixtopf geben, steif schlagen, Stufe 3,5, und in eine große Schüssel umfüllen.
6. Rühraufsatz entfernen.
7. Milch, Mehl, Orangen-Zitronen-Zucker, Orangenlikör und Eigelb in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 vermischen.
8. Teig in die Schüssel mit dem Eiweiß geben und mit einer Gabel vorsichtig verrühren.
9. Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech (Fettpfanne) geben, mit Rosinen und Mandelblättchen bestreuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten goldgelb backen.
10. Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in ca. 5 cm große Stücke reißen, dick mit dem Puderzucker bestreuen und auf vier Teller verteilen.

Für die Kinder habe ich das halbe Blech ohne Rosinen und Mandelblättchen gemacht – dazu gab es Apfelmus und Vanilleeis.