Kaiserschmarrn aus der Heißluftfritteuse

Mit diesem Rezept gelingt der österreichische Kaiserschmarrn in der Heißluftfritteuse. Die luftige, goldgelbe Süßspeise ist ein genialer Nachtisch für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 12 min

Koch/Backzeit: 28 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

150 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eier
100 g	Weizenmehl
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zucker
50 g	Butter (geschmolzene)
2 EL	Rosinen
	Staubzucker
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Kaiserschmarrn aus der Heißluftfritteuse** die Eier trennen. Eiweiß in einer Schüssel mit einer steif schlagen. Eidotter und Vollmilch, geschmolzener Butter, Weizenmehl, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Dann die Rosinen unterheben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben, damit der Teig schön luftig bleibt.

2. Eine kleine ofenfeste Backform oder Auflaufform (passend für die Heißluftfritteuse) mit Butter einfetten. Den Schmarrn-Teig gleichmäßig in der Form füllen. Die Form in die Heißluftfritteuse geben und den Kaiserschmarrn bei 180 °C für 18 Minuten backen. Danach den Schmarrn mit zwei Gabeln zerrupfen. Den zerrupften Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und weitere 8–10 Minuten bei reduzierten 160 °C in der Heißluftfritteuse backen, bis die Ränder leicht knusprig sind.

Tipp