

Kaiserschmarren für DGc und Klimagaren

Zutaten

Für 4-6 Portionen

7 Eier
3 EL Zucker
250 ml Milch
130 g Mehl
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 EL Rosinen, in Rum eingelegt
100g Butter
Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen
1 Msp. Zimt

Aufwand

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar (Eiweiß) mit dem Salz steif schlagen.

Milch, Mehl, Eidotter, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee unter den Teig heben.

Den DGC zum Vorheizen starten.

Einen Bräter (z.B. HUB5000/5001M) auf dem Kochfeld erhitzen, die Butter darin schmelzen und den Teig eingießen, die Rosinen darauf verteilen. Den Bräter vom Kochfeld nehmen und in den vorgeheizten Combigarer oder Backofen einschieben.

Der Bräter kann auch mit der Butter direkt im DGC oder Backofen aufgeheizt werden.

Nach der Backzeit (wie unten angegeben) den Kaiserschmarren kurz rasten lassen und dann mit zwei Holzgabeln in Stück reißen. Mit Zimt-Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus, Zwetschken- oder Marillen-Röster servieren.

Einstellungen

Combi-Dampfgarer:

Betriebsart: Combigaren

Erster Garschritt: Heißluft, Temperatur: 210°C, Feuchte: 70%, Dauer: 10 Minuten (dieser Schritt dient zum Vorheizen.)

Zweiter Garschritt: Heißluft, Temperatur: 210°C, Feuchte: 70%, Garzeit: 12 - 17 Minuten

Backofen:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 210°C Backrohr 10 Minuten vorheizen / 2 Dampfstöße

1. Dampfstoß beim Einschieben vom Schmarrn
2. Dampfstoß nach weiteren 8 Minuten

Dauer: 12 - 17 Minuten