



## Kaiserschmarrn Airfryer

ZUBEREITUNG: 20 MIN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH

1 - 2 PORTIONEN



### UTENSILIEN

FÜR DIE AUFLAUFFORM

### ZUTATEN

FÜR DIE AUFLAUFFORM

etwas Fett

TEIG

2 Eiweiß (Größe M)

50 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Airfryer Backin

2 Pck. Dr. Oetker Natürlich genießen Bourbon  
Vanillezucker

2 Eigelb (Größe M)

100 g Schlagsahne oder 100 ml Milch

25 g Rosinen

ZUM BESTREUEN

etwas Puderzucker

### WIE BACKE ICH EINEN LECKEREN KAISERSCHMARRN IM AIRFRYER?

#### ① Vorbereiten

Auflaufform in geeigneter Größe des Garkorbcs auswählen und fetten. Oder Backpapier in der Größe vorbereiten, z. B. Backpapier mit Rand zu einer Form falten.

#### ② Teig zubereiten

Eiweiß sehr steif schlagen. Mehl, Airfryer Backin in einer Rührschüssel mischen. Eigelb, Vanillezucker und Sahne oder Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Eischnee und Rosinen unterheben.

#### ③ Kaiserschmarrn im Airfryer backen

Den Teig in eine kleine Auflaufform oder direkt in den mit Backpapier ausgelegten Garkorb geben und glatt streichen. Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse stellen und backen.

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für die Heißluftfritteuse beachten.

**Backzeit: 8 - 10 Min.**

**Heißluft: etwa 160 °C**

Den Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und weiter backen.

**Backzeit: 4 - 6 Min.**

#### ④ Servieren

Dann den Schmarrn mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen und mit Puderzucker bestreuen.