Rezept

# Glutenfreier Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Glutenfreier Kaiserschmarrn, am 04.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **60 g** | Rosinen |
| | Jodsalz |
| **750 ml** | Milch (ggf. laktosefrei) |
| **200 g** | Kartoffelmehl |
| | Auflaufform (ca. 18 × 23 cm); Fett für die Form; Rapsöl zum Braten; Puderzucker zum Bestäuben |
| **6** | Eier |
| **5 EL** | Zucker |
| **450 g** | fein gemahlene Hirse |
| **2 Gläser** | Apfelmus (à ca. 200 g Inhalt) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Die Form fetten. Die Rosinen in einer Tasse mit kochendem Wasser begießen und quellen lassen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

2. Den Backofen auf 150° vorheizen. Eigelbe, 6 EL Wasser und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig schlagen. Milch und Mehle hinzufügen und alles zu einem dünnen Teig verrühren. Den Eischnee unterheben.

3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig fingerdick einfüllen. Dann bei mittlerer Hitze backen, bis nur noch die Mitte leicht flüssig ist. Den Pfannkuchen vorsichtig wenden und sofort mit zwei Pfannenwendern erst in längliche Streifen, dann in mundgerechte Stücke zerteilen und noch ca. 2 Min. weiterbraten. Mit 2 EL Puderzucker bestreuen, diesen untermischen und den Schmarrn in die Auflaufform füllen. So weiterverfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die abgetropften Rosinen unterheben.

4. Kaiserschmarrn im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelmus servieren.