



Besser essen.  
Besser leben.

# Kaiserschmarn

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten 🍳 normal

## Zutaten

- 4 Stck. Eier
- 2 TL Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 60 g Zucker
- 65 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 40 g Rosinen
- 50 ml Apfelsaft



## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Die Rosinen in einem Glas mit Apfelsaft für 15 Minuten aufweichen lassen.

### Kaiserschmarn Teig

2. Das Eiweiss und Eigelb von einander trennen.
3. Das Eigelb und den Zucker mithilfe eines Handmixers schaumig schlagen. Danach Milch hinzugeben und mit dem Handmixer verrühren. Als nächstes nach und nach Mehl hinzugeben. Zum Schluss noch das Mineralwasser und die Rosinen dazugeben.
4. Das Eiweiß steif schlagen und zu dem Teig unterrühren.

### Kaiserschmarn backen

5. Navigeno auf Stufe "6" einschalten. Zwei Tropfen Wassern auf die Opan geben, sobald die Topfen verdampft sind, hat die Opan die perfekte Temperatur. Anschließend die Opan mithilfe eines Pinsels mit der Butter einschmieren. Die Hälfte des Teiges in die Opan geben.
6. Sobald der Kaiserschmarn von unten goldbraun ist, den Kaiserschmarn in vier gleich große Teile aufteilen und anschließend wenden.
7. Die Navigeno auf Stufe "3" runterschalten
8. Nach ca. 2 Minuten kann der Kaiserschmarn mithilfe von zwei Gabeln in Mundgerechte Stücke zerrissen werden.
9. Die Zweite Portion wird genau so zubereitet wie die erste Portion, nur hier bleibt die Navigeno auf Stufe "3" durchgängig eingestellt.

## Verwendete Produkte

---



AMC oPan large 28 cm abnehmbarer Stielgriff



Navigenio