

## KAISERSCHMARRN &QUOT;GLUTANO&QUOT;

Autor: Gast, 23.04.2019

### Zubereitung:

Die Rosinen in heißem Wasser einweichen.  
Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten, zum Abkühlen auf einen Teller geben.  
Die Eier trennen, das Eigelb 5 Minuten schaumig schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und weitere 5 Minuten schlagen.  
Erst die Milch, dann das Mehl einrühren und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.  
Den Backofen auf 180°C vorheizen.  
Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem steifen Eischnee schlagen.  
Das Mineralwasser, die abgetropften Rosinen und die gerösteten Mandelstifte unterrühren.  
Etwas Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen.  
Währenddessen den Eischnee unter den Teig heben.  
Ein Drittel des Teiges in die Pfanne gießen und einige Minuten stocken lassen.  
Die Pfanne auf mittlere Schiene in den Backofen geben und etwa 10 Minuten backen, bis der Teig von oben goldbraun ist.  
Den fertigen Schmarrn mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen.  
Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.  
Zum Anrichten mit Puderzucker bestäuben.  
Ew 10,0 g | F 24,4 g | KH 65,5 g | 231 kcal  
Die Nährwerte beziehen sich auf die oben angegebenen Zutaten.  
Buchtitel: "Glutenfrei backen"- über 80 Rezepte für überragenden Genuss".

### Zutaten für 4 Personen:

100 g	Rosinen
4 Essl.	Mandelstifte
4	Eier
80 g	Zucker
225 ml	Milch
200g	Mix it! Universal Mehl,Schär
1 Prise	Salz
100 ml	Mineralwasser
3 Essl.	Butter
2 Teel.	Puderzucker