



## Herzhafter Kaiserschmarrn aus dem Ofen

### Zutaten für 4 Portionen:

6 Eier  
240 g Mehl  
500 ml Milch  
1 TL Salz  
je 1 Msp. Paprikapulver, Muskatnuss, Pfeffer  
150 g Bergkäse, gerieben  
80-100 g Speck oder Schinken  
3 Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten  
4 EL Butter

### Zubereitung:

Den Backofen auf 230°C Umluft aufheizen und 2 EL Butter in einer Auflaufform/ Backblech (Größe ca. 30 x 30 cm) im Ofen schmelzen. Die geschmolzene Butter mit einem Pinsel verteilen und die Ränder dabei ebenfalls gut fetten.

Eier, Milch, Mehl + Gewürze verquirlen und den Teig auf das heiße Blech gießen.

Speck/ Schinken zerrupfen und zusammen mit Käse + Lauchzwiebeln auf dem Teig verteilen. Den Schmarrn für ca. 20 Min. backen, bis sich deutliche Berge gebildet haben.

Weitere 2 EL Butter in einer separaten Schüssel ebenfalls kurz im Ofen schmelzen, Schmarrn in 6-8 Stücke teilen, diese wenden und mit der zerlassenen Butter bepinseln. Alles nochmals für ca. 5 Min. in den Ofen geben und vor dem Servieren in kleine Stücke rupfen.

### Hinweis:

Die Backzeit ist abhängig von der Größe der Auflaufform/ Backblech, sowie der Backofenleistung. Ist deine Form etwas größer, kann sich die Backzeit verkürzen und die Berge können früher zu sehen sein.

Sollte dein Backofen die Temperatur von 230°C nicht erreichen, dann schalte diesen einfach so hoch wie möglich und verlängere die Backzeit entsprechend.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)