



KAISERSCHMARREN MIT ÄPFELN

für 4 Personen

Zutaten

- 150 g Mehl
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 6 Eigelb
- 1-2 Äpfel
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 1 El. Rum
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker

- Öl zum Backen
- Butter zum Schwenken
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl, die Milch, die Sahne, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen, mit geschnittenen oder geraspelten Äpfeln bestreuen und die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen. Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen und Schmarren bei 200 Grad etwa 3-5 Minuten backen. Danach wird der Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen. Mit etwas Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert. Auf heißen Tellern anrichten, nochmals mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Ein Rezept von: Heinrich Gasteiger - So kocht Südtirol