



KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

👉 FÜR 4 PERSONEN 👈

- 8 Eier
- 100 g Zucker
- 600 g Mehl
- 1 Prise Salz, Puderzucker
- 50 g Butter
- 60 g Rosinen oder Mandeln (gehobelt oder gestiftelt)
- 500 ml Milch
- Apfelmus

Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und Salz und Vanillezucker begeben. Das Ganze nur kurz verrühren.

Das Eigelb dazugeben, ebenso die Rosinen bzw. Mandeln und das Mehl.

Den Teig in einer mit Butter gefetteten Pfanne ca. 10 Minuten bei geringer Hitze braten. Nun den Schmarrn wenden und noch einmal ca. vier Minuten fertig braten. Dann mit zwei Gabeln zerreißen.

Das Apfelmus auf einer Hälfte des Tellers anrichten und den Schmarrn dazugeben. Zum Schluss den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp

Für einen besseren Geschmack kurz vor dem Garende Butter in die Pfanne geben und Puderzucker über den Schmarrn streuen. Kurz karamellisieren und evtl. noch mit Weinbrand flambieren.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

