



Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Für 4 Portionen

Kaiserschmarrn:

Zutaten:

4 Eier	1 Prise Salz
120 g Mehl	2 El Butterschmalz
250 ml Milch	1 El Butter
4 - 5 El Zucker	Puderzucker

Eier trennen. Mehl, Milch, die Eigelbe, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren. Teig kurz ruhen lassen. Inzwischen das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Butterschmalz und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze auf der einen Seite goldbraun backen. Dann wenden und fertig backen.

Den Schmarren in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke reißen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Apfelmus:

Zutaten:

1 trockenes Brötchen vom Vortag	Abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone
150 ml naturtrüber Apfelsaft	Mark 1 Vanilleschote
500 g Äpfel	1 Zimtstange
1 El Butter	1 - 2 El Zitronensaft
Zucker	

Die trockenen Brötchen in Würfel schneiden und mit den Händen grob zerkleinern. Apfelsaft in eine Schüssel geben. Äpfel waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke zum Apfelsaft geben, damit sie nicht braun anlaufen.

Butter in einem großen Topf schmelzen. 1 El Zucker zugeben und in der Butter auflösen. Zitronenschale, Vanillemark, Zimtstange und die abgetropften Apfelstücke zugeben. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Die zerkleinerten Brötchen zugeben. Umrühren und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitzezufuhr weich garen.

Apfelmus durch die Flotte Lotte oder ein Haarsieb passieren. Nach Belieben mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

