



Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zutaten:

100 gr Mehl
2 Eier
60 ml Milch
Zucker
Salz, Butter
Rosinen, Erdbeeren
Äpfel, Apfelsaft
Öl



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Eier trennen und das Eigelb in die Schüssel mit dem Mehl geben. Eine Prise Salz hinzufügen und die Mischung durchrühren. Wenn die Masse zu fest wird, nach Bedarf Milch hinzugeben. Ist der Teig zu dünnflüssig, mehr Mehl unterrühren. 1 EL Zucker in die Masse geben und rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

In einer zweiten Schüssel das Eiweiß schaumig schlagen. Währenddessen 1 EL Zucker unterrühren und weiter schlagen, bis die Eiweiß-Zucker-Mischung (Eischnee) eine feste Konsistenz annimmt. Den Teig vorsichtig in die Eischnee-Schüssel geben und unterheben, damit die Masse fluffig bleibt.

Eine Pfanne mit Öl einfetten. Bei niedriger Temperatur die Teigmasse in die Pfanne geben und langsam braten lassen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. In einem kleinen Topf die Apfelstücke mit etwas Butter anbraten.

An den Rand der Pfanne kleine Stückchen Butter verteilen. Den Teig mit einem oder zwei Pfannenwendern umdrehen und mit Zucker und Rosinen bestreuen. Die Pfanne für 4-5 Minuten bei 200 Grad in den Ofen stellen.

In der Zwischenzeit die angebratenen Äpfel pürieren. Bei Bedarf etwas Apfelsaft hinzufügen. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und Zucker sowie Butter hinzugeben. Den Kaiserschmarrn mit einem Pfannenwender in grobe Stückchen zerteilen und die Pfanne ein paar Mal schwenken. Den Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren und Apfelmus garnieren.



**FRANKEN
FERNSEHEN**