



Fluffiger Kaiserschmarrn aus der Pfanne



Zutaten

Menge

4	Boskop-Äpfel
1 Prise	Salz
½	Zitrone
4	Eier
360 ml	Milch
1	Zimtstange
50 g	Butter
2 EL	Puderzucker
5 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
130 g	Mehl
100 ml	Wasser

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2285 kJ, 546 kcal, 82 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 20 g Fett, 273 mg Cholesterin, 4,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Bei dem Gedanken an einen fluffigen Kaiserschmarrn mit selbstgemachtem Apfelmus läuft dir auch das Wasser im Mund zusammen? Dann musst du unbedingt unseren einfachen und super leckeren Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Apfelmus probieren! Der Teig für die österreichische Süßspeise wird einfach in einer Pfanne erhitzt und anschließend mit zwei Gabeln zerrissen. Zusätzlich haben wir zu unserem Kaiserschmarrn auch noch ein selbstgemachtes Apfelmus zubereitet, welches wirklich richtig schnell gemacht ist. Bei unserem Kaiserschmarrn haben wir uns für eine Variante ohne Rosinen entschieden. Wenn du magst, kannst du aber natürlich bei deinem Kaiserschmarrn auch noch Rosinen oder andere süße Zutaten mit in den Teig geben. Also, worauf wartest du noch? Probiere unseren einfachen Kaiserschmarrn unbedingt aus! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst machst du das Apfelmus. Dazu die Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Dann gibst du sie zusammen mit 100 ml Wasser, 1 TL Zitronensaft, einer Zimtstange, einem Päckchen Vanillezucker und 3 EL Zucker in einen Topf und lässt die Äpfel weich köcheln. Wenn du willst, kannst du dann die Zimtstange entfernen und das Kompott noch pürieren.

Step 2:

Für den Kaiserschmarrn verrührst du zuerst in einer Schüssel das Mehl, 2 EL Zucker und die Eigelbe mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig. In einer anderen Schüssel schlägst du das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz dick schaumig und fest auf. Dann hebst du das Eiweiß vorsichtig unter die Teigmasse.

Step 3:

Nun die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Den Teig bei mittlerer Hitze für ca. 7 Minuten backen, dann vorsichtig wenden und danach mit zwei Gabeln zerreißen. Den Kaiserschmarrn dick mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem Apfelmus servieren.