

## Kaiserschmarrn mit Apfelmus



Zeit Vorbereitung: 15 min  
Zeit Zubereitung: 25 min  
Zeit insgesamt: 40 min

### Zutaten für 3 Portionen:

#### für den Eischnee:

4 Eiweiße  
1 Prise Salz  
1 EL Vanillezucker

#### für den Teig:

4 Eigelbe  
1 EL Vanillezucker  
180 g Mehl  
320 ml Milch  
40 g zerlassene, abgekühlte Butter

#### für das Apfelmus:

2 große säuerliche Äpfel  
1 - 2 EL Zucker  
1/2 ausgepresste Zitrone  
je nach Belieben 1 Prise Zimt

wer mag: 80 g in Rum oder Wasser eingelegte Rosinen (mind. 30 min einlegen)  
etwas Butter für die Pfanne zum Ausbacken  
Puderzucker zum Servieren

### Zubereitung:

Das Eiweiß zusammen mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Das geht am besten mit einem Handrührgerät oder mit einer Küchenmaschine.

Sobald der Eischnee steif ist, den Vanillezucker dazugeben und nochmals 1 min rühren.

In einer anderen Schüssel die Eigelbe zusammen mit dem Vanillezucker weißcremig rühren. Anschließend die zerlassene Butter hinzufügen und nochmals kräftig aufschlagen. (Für Kalorienbewusste: diese Butter kann man auch weglassen ;-))

Abwechselnd immer Mehl und etwas Milch mit der Eimischung verrühren, bis alles aufgebraucht ist und ein glatter Teig entstanden ist.

Nun kommen wir zum wichtigsten Teig eines Kaiserschmarrn. Der Eischnee vorsichtig aber trotzdem sorgfältig mit einem Teigschaber oder Löffel unter die Teigmasse heben. Es darf nicht zu kräftig untergehoben werden, da sonst die aufgeschlagene Luft im Eischnee wieder entweicht.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen. Den Teig ca. 1,5 cm hoch in die Pfanne einfüllen und bei mittlerer Stufe ausbacken lassen. Wer es traditionell mag, streut nun ein paar Rosinen auf den Teig. (Ich stehe nicht so auf Rosinen, darum habe ich sie weg gelassen.)

Immer mal wieder unter den Teig schauen, damit er nicht verbrennt. (Und nimm dir lieber etwas mehr Zeit zum Ausbacken bei mittlerer Hitze, ich spreche da aus Erfahrung ;-))

Sobald der Teig goldgelb ist, mit einem Pfannenwender vierteln und wenden. Ebenfalls goldgelb ausbacken lassen. Jetzt geht's ans Zerrupfen. Einfach mit zwei Pfannenwendern oder zwei Gabeln (Achtung bei beschichteten Pfannen!) den Teig in mundgerechte Stücke reißen.

Mit 1 EL Zucker (ich bevorzuge Zimtzucker) bestreuen und ca. 1 min lang karamellisieren lassen. In eine Auflaufform geben und bei 50 °C im Backofen warm halten.

Diese Menge ergibt ca. 2 bis 3 Pfannen und reicht für 3 bis 4 Personen aus.

In der Zwischenzeit schon einmal das Apfelmus herstellen. Dazu die Äpfel waschen, schälen und vom Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf ca. 10 min köcheln lassen bis sie weich sind. Danach vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Je nach Geschmack etwas mehr Zucker und Zitronensaft unterrühren und nach Bedarf mit einer Prise Zimt mischen.

Ich serviere den Schmarrn gern mit Puderzucker bestäubt und etwas Apfelmus. Traditionell wäre ein Pflaumenkompott die richtige Wahl. Es schmeckt aber auch sehr lecker mit einer Kugel Vanilleeis angerichtet als Dessert.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sarah ♥