

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Für 4 Personen

Wenn Ihr möchtet, könnt Ihr die Rosinen für Euren Kaiserschmarrn vorher in ein wenig Apfelsaft einweichen. Sie saugen sich dann mit dem Saft voll und bekommen einen schönen leichten Apfelmusgeschmack.



1 Das Mehl sieben und zusammen mit der Milch und der Prise Salz in eine Schüssel geben. Alles so lange verrühren, bis Ihr eine glatte Masse habt. Dann die Eier aufschlagen und mit der Masse zu einem schönen Teig vermischen. Ihn danach etwas in der Schüssel ruhen lassen.



2 Die Hälfte der Butter, also 40g, in die Pfanne geben und erhitzen. Ihr solltet die Platte nicht die ganze Zeit über auf der höchsten Stufe laufen lassen, da Euch sonst die Butter verbrennen könnte. Sobald die Butter geschmolzen ist und leicht blubbert, die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen und je nach Größe der Pfanne die Hälfte des Teiges hinzugeben – wenn Ihr eine große Pfanne habt, könnt Ihr auch alles auf einmal hineingeben.



3 Während der Teig eine leichte Bräunung auf der Unterseite bekommt, könnt Ihr euch um die Rosinen kümmern. Wenn Ihr keine Rosinen mögt, könnt Ihr auch gleich mit Schritt 4 weiter machen. Die Rosinen aus ihrem Apfelsaftbad herausnehmen, etwas auf Küchenpapier abtrocknen und über den Teig streuen.

4 Wenn die Teigmasse auf der Unterseite gut aussieht, die Masse wenden und noch einmal kurz anheben, um die restliche Butter darunter zu geben. Hat auch diese Seite eine schöne braune Farbe, könnt Ihr den Herd ausschalten.



5 Jetzt braucht Ihr zwei Gabeln um den Kaiserschmarrn in große Stücke zu zerreißen. Hier müsst Ihr aber darauf aufpassen, nicht den Boden der Pfanne zu zerkratzen, sonst bekommt Ihr Ärger von Eurer Mama. Vielleicht bittet Ihr sie Euch hier kurz zu helfen. Danach die Stücke ein bisschen weiter anbraten, Puderzucker drüber streuen, Apfelmus dazugeben und fertig! Guten Appetit!



Das braucht Ihr:

- 5-6 Eier
- 250 ml Milch
- 160 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter
- Puderzucker

Wenn Ihr mögt:

Rosinen und etwas Apfelsaft

Für das Apfelmus:

- 3 Südtiroler Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 25 g Zucker

Für das Apfelmus

Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen. Deckel drauf und ungefähr 15 Minuten köcheln, bis sie zu Apfelmus eingekocht sind. Dann etwas abkühlen lassen und zusammen mit dem Kaiserschmarrn essen.

