

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zutaten Schmarrnteig

(1 Hauptspeisenportion)

3 Eier

1/8 l Milch

1 Prise Salz

85 g Mehl

50 g Butterschmalz



Zubereitung

Milch und Mehl in einer Schüssel glatt rühren. Die Eier und das Salz dazu geben unvorsichtig untermischen. 2/3 des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und diese mit einem Deckel verschließen.

Dem Schmarrn bei kleiner Hitze backen. Nach ca. 2 Minuten wenden und ca. weitere 2 Minuten unter dem Deckel garen. Nun den Schmarrn zerreißen, das restliche Butterschmalz hinzu geben und alles, unter dem Deckel, erneut ca. 2 Minuten fertig garen. Dabei sollte der Schmarrn schön ausgehen und eine goldgelbe Farbe bekommen.

Apfelmus

2 Äpfel (ca. 250g)

etwas Zitronensaft

Zucker und Zimtpulver

Die Äpfel schälen und entkernen. Die Apfelspalten mit dem Zitronensaft, dem Zucker und etwas Zimtpulver in einen Topf geben und bei leichter Hitze weich dünsten. Dabei einen Deckel verwenden. Zum Schluss mit einem Mixstab fein pürieren.

Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestäuben. Mit dem Apfelmus servieren.