Rezept

Apfel-Nuss-Schmarren

Ein Rezept von Apfel-Nuss-Schmarren, am 13.08.2025

Zutaten

4	Eier
	Salz
4 EL	Milch (1,5 % Fett)
50 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	säuerliche Äpfel
	Puderzucker zum Bestäuben
70 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
100 g	Mehl
200 g	Mascarpone light
2 EL	+ 2 TL Butter
	nach Belieben Preiselbeerkompott

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Zwei Eier trennen. Die Eigelbe mit den ganzen Eiern in eine Schüssel geben. Mit 50 g Zucker, 1 Prise Salz und der Zitronenschale verquirlen.

2. Nacheinander Milch, Mehl, Nüsse und Mascarpone unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und locker unter den Teig heben. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Apfelviertel feinblättrig schneiden.

3. 2 EL Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Teig 2-3 cm dick einfüllen. Kurz backen lassen, dann mit den Äpfeln belegen. Weiterbacken, bis die untere Seite fest und leicht gebräunt ist. Den Schmarren wenden, eventuell vorher halbieren und bei schwacher Hitze backen, bis auch die Unterseite goldgelb ist.

4. Schmarren mit zwei Gabeln in kleine unregelmäßige Stücke reißen. Die restliche Butter dazugeben, mit dem übrigen Zucker bestreuen. Unter Wenden die Stücke noch kurz weiterbacken, bis sie rundum knusprig sind.

5. Apfel-Nuss-Schmarren auf Teller verteilen und mit gesiebtem Puderzucker bestäuben. Sofort servieren. Nach Belieben Preiselbeerkompott dazu reichen.