

Rezept

Apfelschmarrn mit Rosinen

Ein Rezept von Apfelschmarrn mit Rosinen, am 06.05.2024

Zutaten

3 säuerliche Äpfel (Gloster, Boskop)	2 EL Zitronensaft
125 g Mehl	200 ml Milch
Salz	4 Eier
50 g Rosinen	1 TL abgeriebene Zitronenschale
50 g Butter	50 g Zucker
2 EL Apfel-Korn, ersatzweise Apfelsaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in dünne Spalten schneiden, in Wasser mit Zitronensaft legen. Mehl mit Milch und 1 Prise Salz verquirlen, Eier, Rosinen und Zitronenschale unterrühren.
2. In einer Pfanne 30 g Butter aufschäumen lassen. Apfelspalten abtropfen lassen und in der Butter 2-3 Min. andünsten. Mit Zucker bestreuen und unter Wenden leicht karamellisieren lassen. Den Teig darüber gießen und einen Deckel auflegen.
3. Pfannkuchen bei schwacher Hitze etwa 10 Min. backen, dann wenden, dabei die restliche Butter in die Pfanne geben. Pfannkuchen offen noch 3 Min. braten, in der Pfanne in Stücke reißen und unter Wenden kurz weiter braten. Mit Apfel-Korn beträufeln und heiß servieren.