

Rezept

# Kaiserschmarren mit Apfelmus

Ein Rezept von Kaiserschmarren mit Apfelmus, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für das Apfelmus:

- |      |               |      |                               |
|------|---------------|------|-------------------------------|
| 2    | Äpfel         | 1 EL | Zitronensaft                  |
| 1 EL | Vanillezucker | 1 EL | Rohrohrzucker (nach Belieben) |

### Für den Kaiser-schmarren:

- |        |                                    |      |   |
|--------|------------------------------------|------|---|
| 3      | Eier                               |      | Salz                                      |
| 1 EL   | Rohrohrzucker (nach Belieben)      | ½ EL | Bourbon-Vanillezucker                     |
| 150 ml | Milch                              | 70 g | Mehl                                      |
| 50 g   | Butterschmalz (ersatzweise Butter) |      | Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 38 g F, 17 g EW, 51 g KH

## Zubereitung

1. Für das Apfelmus die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Mit Zitronensaft, 2 EL Wasser, Vanillezucker und nach Belieben mit dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Dann die Äpfel zugedeckt in 10-15 Min. bei kleiner Hitze weich dünsten. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel grob zerdrücken. Etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Kaiserschmarren die Eier trennen. Die Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Rührbesen eines Handrührgeräts steif schlagen und kühl stellen. Dann Eigelbe, nach Belieben Zucker, Vanillezucker, Milch und Mehl 3-4 Min. mit dem Handrührgerät verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Eiermasse in die Pfanne geben und die Unterseite bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig ausbacken. Wenden und mithilfe von zwei Pfannenwendern oder Holzlöffeln in Stücke reißen. Diese in ca. 1 Min. unter Wenden rundum goldbraun ausbacken (nicht zu lange, sonst werden die Stücke zäh). Den Kaiserschmarren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Mit dem lauwarmen Apfelmus servieren.