

Rezept

Kaiserschmarren mit Karamellmandeln und Apfelröster

Ein Rezept von Kaiserschmarren mit Karamellmandeln und Apfelröster, am 27.06.2026

Zutaten

Für den Apfelröster:

350 g säuerliche Äpfel	2 EL Zitronensaft
2-3 EL brauner Zucker (am besten Muscovadozucker)	100 ml Cidre oder Apfelsaft
je 1 Prise Zimt und gemahlener Kardamom	1 Msp. frisch geriebene Ingwer

Für die Mandeln:

2 1/2 EL brauner Zucker	2 EL Mandelblättchen
--------------------------------	-----------------------------

Für den Kaiserschmarren:

3 Eier (Größe M)	Salz
1 EL +1 TL Puderzucker	150 ml Milch
70 g Weizenmehl (am besten Instant-Mehl)	50 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, das Fruchtfleisch würfeln, dann mit Zitronensaft beträufeln, damit es nicht braun anläuft.
2. In einem Topf bei mittlerer bis starker Hitze 2 EL braunen Zucker schmelzen, dann die Hitze reduzieren. Die Apfelwürfel einrühren und karamellisieren. Alles mit dem Cidre oder Apfelsaft ablöschen und bei kleinster Hitze ca. 10 Min. offen garen, jedoch nicht so lange, dass die Apfelstücke zerfallen. Den Apfelröster mit Zimt, Kardamom und Ingwer würzen und eventuell etwas nachsüßen, dann beiseitestellen.
3. Für die Karamellmandeln ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. In einem Pfännchen bei mittlerer bis starker Hitze den braunen Zucker schmelzen. Dann die Hitze reduzieren und die Mandelblättchen einrühren. Diese unter Rühren karamellisieren, dann auf das Backpapier geben und abkühlen lassen. Größere zusammenhängende Stücke kleiner brechen oder mit einem Messer zerkleinern.
4. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Schneebesen oder elektrischen Handrührer zusammen mit 1 Prise Salz steif schlagen und kühl stellen. Die Eigelbe zusammen mit 1 EL Puderzucker, der Milch und dem Mehl mindestens 5 Min. hellcremig schlagen. Dann den Eischnee unterheben.

5. In einer Pfanne, hier am besten einer eisernen, die Butter erhitzen. Den Eierteig einfüllen und von einer Seite braun und knusprig backen. Dann den Pfannkuchen wenden und mit zwei Gabeln in Stücke zerpfücken. Diese in ca. 1 Min. goldgelb bis hellbraun braten und dabei laufend wenden; auf keinen Fall zu lange backen, sonst werden sie zäh.
-
6. Den fertigen Kaiserschmarren auf zwei Teller verteilen und jeweils mit 1/2 TL Puderzucker bestäuben. Die karamellisierten Mandeln darüberstreuen und den Apfelröster dazugeben. Heiß servieren.