

Rezept

Müsli-Apfel-Schmarrn

Ein Rezept von Müsli-Apfel-Schmarrn, am 10.06.2026

Zutaten

200 g Knuspermüsli (Frucht)	250 ml Milch
6 Eier	150 g Vollkornmehl
150 g Vollmilchjoghurt	Salz
4 EL Zucker	6-8 Äpfel
4-6 EL Butter	Puderzucker zum
Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 10 KINDERPORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Das Müsli mit der Milch übergießen und quellen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Mehl, dem Joghurt, 1/2 TL Salz und dem Zucker cremig rühren. Die Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse vierteln. Die Apfelviertel quer in dünne Scheiben schneiden, mit Müsli und Joghurt-Eigelb-Mix mischen. Eiweiße steif schlagen und unterziehen.
2. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, die Hälfte vom Teig hineingießen, Deckel auflegen und den Schmarrn bei schwacher Hitze ca. 5 Min. goldbraun backen – die Oberseite ist dann in der Mitte noch feucht. Schmarrn in der Mitte teilen, jede Hälfte wenden und auf der anderen Seite wieder 5 Min. backen. Mit zwei Gabeln zerreißen und in 5 Min. fertig backen. Im Ofen warm halten und die zweite Portion backen. Mit Puderzucker bestreut zu Tisch geben.