

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zutaten Kaiserschmarrn:

(4 Personen)

300 g	Mehl
½ l	Milch
1 EL	Zucker
6	Eier
	Puderzucker nach Bedarf

So geht`s:

Die Eier trennen, den Eischnee anschließend steif schlagen.

Mehl in eine Schüssel abwiegen, den Zucker zugeben und unter rühren die Milch untermengen.

Das Eigelb unter die Masse rühren.

Am Ende den Eischnee mit den Schneebesens vorsichtig unterheben.

In Portionen in heißer Pfanne mit etwas Fett ausbacken. Den ausgebackenen Kaiserschmarrn in eine vorbereitete Auflaufform geben und im Backofen warmhalten.

Nach jeder dritten Lage mit Puderzucker bestäuben.

Apfelmus

Zutaten für Apfelmus:

3	Äpfel
1 EL	Vanillezucker
	Zimt, evtl. Zucker
	Wasser

So geht`s:

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kernhaus heraus schneiden, klein schneiden in einen Topf mit etwas Wasser geben.

Vanillezucker zugeben.

Äpfel weich dünsten.

Mit Pürierstab fein zerkleinern.

