

REZEPTTIPP AUS DER REGION

TRADITIONELLER

KAISERSCHMARRN / APFELSCHMARRN

für 4 – 6 Personen

Du brauchst

- 4 Dotter
- 4 Eiklar
- 2 EL Kristallzucker
- 12 dag Mehl
- ¼ l Milch
- 3 dag Rosinen
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Rum
- Butter oder Butterschmalz zum Backen und Staubzucker zum Bestreuen
- 2 Äpfel (für einen Apfelschmarrn)



Anleitung

1) Die Rosinen in Rum marinieren. Mehl, Dotter, Vanillezucker und Milch glatt rühren. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Für den Apfelschmarrn: Äpfel schälen, grob raspeln und unter den Teig geben.

2) Butter oder Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, etwas Teig fingerdick einlaufen lassen und mit Rosinen bestreuen. Den Teig goldgelb backen, wenden und fertig backen. Anschließend den Schmarren mit 2 Gabeln in Stücke reißen.

3) Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Apfelmus, Kompott und Granta schmecken gut dazu.

VIEL SPASS!

WE ARE FAMILY.®