

# Kaiser-Schmarrn mit karamellisierten Apfel-Spalten

**Für 4 Personen**

**Für die Apfelspalten:**

2 Äpfel	1 EL Butterschmalz	3 EL Zucker
150 ml Weißwein	1 Zimtstange	1 Gewürznelke

**Für den Kaiserschmarren:**

400 g Weizenmehl	500 ml Milch	4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz	20 g Zucker	30 g Butterschmalz

Puderzucker

Die Äpfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz auseinpinseln, die Apfelspalten einlegen und goldbraun anbraten.

Dann Zucker überstreuen und diesen goldgelb karamellisieren lassen.

Apfelspalten mit Weißwein ablöschen, Zimtstange und Gewürznelke einlegen. Wein aufkochen, dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Apfelspalten im Sud auskühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarren-Teig Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hälfte Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3-4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.

Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen.

Kaiserschmarren in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warm halten.

Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.

Kaiserschmarren anrichten, mit Puderzucker bestäuben und die karamellisierten Apfelspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 01. März 2019