

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Für zwei Personen

125 g Mehl	2 EL Zucker	1 TL Vanillezucker
200 ml Milch	3 Eier	1 Prise Salz
2 EL Butter		

Zum Karamellisieren:

1 EL Butter	1 EL Puderzucker	2 EL gehobelte Mandeln
100 g Apfelmus		

Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz und Zucker vermischen. Mit dem Schneebesen die Milch in das Mehl rühren. Zuletzt die Eier trennen und die Eigelbe in den Teig rühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät steifschlagen.

Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, so dass möglichst viel Luft eingeschlossen wird.

Eine große Pfanne mit der Butter erwärmen und den Teig in die Pfanne geben. Bei niedriger Hitze den Teig nun für 3-4 Minuten stocken lassen, ohne dass der Boden zu viel Farbe bekommt.

Die Pfanne in den Backofen stellen und den Kaiserschmarrn für 5 Minuten vollständig stocken lassen.

Die Pfanne nun aus dem Ofen nehmen, mit dem Pfannenwender den Kaiserschmarrn in 4 Kuchenstücke teilen und wenden. Auf mittlerer Hitze goldbraun anbraten und anschließend in grobe Stücke zerreißen. Je 1 EL Butter, Puderzucker und Mandeln dazugeben und vorsichtig unter mehrmaligem Wenden karamellisieren.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelmus servieren.

NN am 04. April 2024