

Apfelstrudelkaiserschmarrn

4 Dotter
250ml Milch
eine Prise Salz
gut miteinander versprudeln
200 g gesiebttes Mehl einrühren

4 Eiklar zu einem festen Schneeschlagen (solltest du noch weiteres Eiweiss übrig haben kannst du es dazu geben es macht den Schmarrn noch lockerer)
50g Kristallzucker

Wenn der Schnee geschlagen ist ihn vorsichtig unter die Dottermasse heben!

1 Apfel schälen u in kleine Stücke schneiden
2 EL Kristallzucker
ca 1 TL Zimtpulver (nach Geschmack dossieren)
vermischen
4-5 EL in Rum (ich bevorzuge Kirschrum) eingelegte Rosinen drunter mischen

Eine ordentliche Ecke Butter so ca 20 Gramm, der Pfannenboden sollte gut bedeckt sein, in der Pfanne erhitzen. Wenn die Butter schon ein bisschen "prasselt" den Teig in die Pfanne geben und die Apfelzimt Rosinenmischung am Teig verteilen.

Den Herd auf mittlere Hitze zurück drehen und den Schmarrn anbacken lassen. Mit einer Schmarrnschaufel sobald sich der Boden goldbraun färbt in 4 Teile teilen und die einzelnen Teile in der Pfanne wenden. wenn auch die Oberseite goldbraun ist alles in kleine Teile zerteilen unter wenden noch ein wenig fertig backen.

Den Schmarrn anrichten und mit Staubzucker besträuen. Sehr gut passt dazu Apfelmus oder Zwetschkenröster!

Gutes gelingen&guten Appetit!

Anbei noch einige Bilder der Entstehung des Schmarrns :-)