



# Kaiserschmarren mit Bratäpfel

Süßes Seelenfutter

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Kochen | 30 Min
- Fertig in | 35-40 Min

## Einkaufsliste

2-4 Personen

- 2 Äpfel
- 4 EL Orangensaft
- 2 TL Zimt
- 3 EL brauner Zucker
- 4 Eier
- 130 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 Msp. Salz
- 80 g Zucker
- 100 g Butter
- 3 EL Puderzucker

## So wird's gemacht

Zunächst die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Orangensaft und 1 TL Zimt mischen. 30 g Butter in eine Pfanne geben und die Äpfel dazugeben. Gut anrösten. Mit dem braunen Zucker karamellisieren lassen und kurz beiseite stellen.

Für den Teig Eier trennen. Eigelbe, Mehl, 1 TL Zimt und Milch verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, dabei etwa 30-40 g Zucker einrieseln lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das steifgeschlagene Eiweiß in zwei Hälften unter den Teig heben. In eine ofenfeste Pfanne einen Esslöffel Butter geben und zergehen lassen. Die Hälfte der Äpfel dazugeben und die Hälfte des Teigs dazugeben.

Im heißen Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Pfanne oder Ofenform aus dem Ofen holen. Den Teig vierteln, wenden. Einen Teelöffel Butter dazugeben und nochmals 3-4 Minuten goldbraun backen.

Mit dem zweiten Teig des Teigs ebenso fortfahren. Nun beide Teile des Teigs leicht zerrupfen, mit dem Zucker bestreuen und die restliche Butter in die Pfanne geben. Alles entweder unter der Grillfunktion des Backofens karamellisieren lassen oder die Pfanne auf den Herd stellen und kurz auf höchster Stufe anbraten bis der Zucker karamellisiert ist.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp: Wer möchte, kann noch mehr Äpfel zu Kompott kochen. Hierfür zwei bis drei Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mit 3 EL braunem Zucker und Butter karamellisieren, mit ca. 100 ml Saft ablöschen und kurz köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die köchelnde Masse rühren bis es eindickt. Nach Belieben mit Zimt verfeinern.