



KAISERSCHMARRN

Zutaten für eine schöne große Pfanne.
Macht mehrere Personen satt, je nach Hunger.

Teig:

100 g Mehl
200 ml Milch
4 Eigelb
4 Eiklar
1 Prise Salz
40 g Zucker

1 Apfel (Kochobst, z.B. Boskoop. Es geht aber auch Tafelobst.)
½ Zitrone
50 g Butter
20 g Rosinen (wer keine mag, einfach weglassen)
20 g Mandelblättchen (gehobelte Mandeln)

30 g Butter
2 EL Zucker

Backofen auf 200° vorheizen (Umluft)

Den Apfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Mit dem Saft der halben Zitrone beträufeln. In einer Schüssel zur Seite stellen.

Das Mehl und erstmal nur 100 ml Milch mit dem Schneebesen glatt rühren.

Dann die restliche Milch dazu geben und wieder glatt rühren
(so wird die Klumpenbildung verhindert).

4 Eigelbe dazu geben und gut vermengen. Diesen Grundteig zur Seite stellen.

4 Eiklar mit einer Prise Salz schaumig schlagen (wir machen das mit dem Schneebesen).

Dann nach und nach (!) 40 g Zucker dazugeben und das Ganze zu einem stabilen Eischnee aufschlagen.

Die beiden Massen miteinander vermengen. Dazu den Eischnee zum Grundteig geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.

50 g Butter in einer ofentauglichen Pfanne zerlassen, die Apfelwürfel dazugeben und kurz anbacken. Die Rosinen und die Mandelblättchen.

Dann den Teig (Schaummasse) dazu und das Ganze kurz anbacken. Die Pfanne samt Inhalt in den Ofen und circa 7 min. aufgehen lassen.

Vorsichtig (Topflappen!) die Pfanne aus dem Ofen nehmen, den Teig grob zerkleinern und in einer sauberen Pfanne mit 30 g Butter und 2 EL Zucker goldgelb fertig backen und karamellisieren lassen.

Den Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Minze garnieren. Dazu passt sehr gut Vanilleeis oder Sahne.

AN GUADN!