

Kaiserschmarrn mit Vanille-Apfel

Zutaten

für 3-4 Portionen

4	Eier
30g	Zucker
½	Vanilleschote, Mark ausgekratzt
300ml	Milch
130g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
etw.	Salz
2	Kleine, säuerliche Äpfel
etw.	Zitronensaft
1-2 TL	Vanillezucker selbst gemacht (alternativ Mark von ½ Vanilleschote mit 1 TL Zucker mischen)
etw.	Butter zum Anbraten



Zubereitung

- Eier trennen
- Eigelb mit Zucker und Vanille und einer Prise Salz schaumig aufschlagen, Milch und Mehl zugeben und glatt rühren
- **10 Minuten** quellen lassen
- Äpfel entkernen und in kleine Würfel (**ca. 1 cm**) schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit **1-2 TL** Vanillezucker vermengen
- Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif aufschlagen und mit der Mehl-Milch-Mischung vorsichtig vermengen
- **1 TL** Butter in einer Pfanne erhitzen

- **1/4** der Apfelwürfel zugeben und leicht andünsten. **1/4** der Schmarrenmasse darüber geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen (evtl. Deckel auflegen)
- Den Schmarren-Fladen mit dem Pfannenwender vierteln, umdrehen und nochmal für ca. **3 Minuten** fertig backen
- die fertig gebratenen Teile in mundgerechte Stücke teilen und im Ofen warm halten
- Mit der restlichen Apfel und Schmarrenmasse genauso verfahren
- Mit Puderzucker bestäuben und servieren

Tipps

Eiweiß und Eigelb-Mehl-Masse lassen sich leichter vermischen, wenn du die Eigelb-Masse über das steif geschlagene Eiweiß gibst unterhebst und nicht umgekehrt