

Apfel-Kaiserschmarren



Zutaten

6 Eier

80 g weiche bis flüssige Butter

100 g Zucker

250 g Mehl

300 g Milch

1 Tütchen Vanillinzucker

1 TL Vanillepaste (optional)

1 Prise Salz

50 g Apfelmus

Puderzucker zum Schluß nach dem Backen als Topping

Zubereitung:

Make it lecker

1. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Nun nach und nach alle weiteren Zutaten zugeben und cremig verrühren. Den Teig auf dem gefetteten großen Ofenzauberer plus verteilen und das steif geschlagene Eiweiß darauf geben. Alles mit Hilfe eines Spatels gut aber vorsichtig verrühren.
2. Im kalten Backofen bei 230 Grad Ober-Unterhitze ca 20 Minuten goldbraun backen. Den Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen und mit 2 Gabeln den Teig zerzupfen, sodass der charakteristische Kaiserschmarren entsteht.
3. Zum Schluß mit Puderzucker bestäuben und genießen.