



KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

ZUTATEN 4 P.

- 250g Zucker
- 650g Mehl
- 80g Rosinen
- 0,8 Milch
- 8 Eigelb
- 8 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Puderzucker
- 150g Butter
- 800g Apfelmus

ZUBEREITUNG

- 1. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.**
- 2. Das Mehl mit einer Prise Salz und Zimt mischen, die Milch unterrühren und das Eigelb nach und nach dazugeben. Dann den Eischnee vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben.**
- 3. Eine Pfanne erhitzen, Butter darin schmelzen, die Rosinen darin anschwanken und den Teig darauf 1cm hoch eingießen, goldbraun anbraten und wenden. Dann mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.**
- 4. Den Teig in Stücke zerteilen und mit Apfelmus servieren.**