



Apfel-Kaiserschmarrn

Zutaten

- 125 g Äpfel
- 4 Eiweiß
- 145 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- 70 g Mehl
- etwas Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 Beutel Kartoffel-Püree Pulver (zur Zubereitung mit Milch)
- 100 ml Wasser
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Eiweiß mit Salz steif schlagen. In einer zweiten Schüssel weiche Butter mit Zucker cremig rühren. Eigelb ca. 2 Min. einrühren. Mehl mit Backpulver und Kartoffel-Püree mischen, zur Eigelbmasse geben und unterrühren. Wasser mit Kohlensäure einrühren. Apfelwürfel zugeben und den Eischnee unterheben.
3. In einer beschichteten Pfanne Butter heiß werden lassen. Die Hälfte des Teiges hineingeben und bei mittlerer Wärmezufuhr 3-5 Min. auf einer Seite goldbraun backen. Den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig vierteln, mit einem Pfannenwender wenden und dabei in mundgerechte Stücke zerteilen und ca. 2-3 Min. fertig braten. Aus dem restlichen Teig einen weiteren Kaiserschmarrn backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	47 g
Energie	561 kcal
Fett	37 g
Protein	10 g

🕒 27 Minuten

⊕ 4 Portionen