Apfelschmarren

Der Apfelschmarren ist eine Variante des berühmten Kaiserschmarrns. Ein köstliches Rezept für kleine und große Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 EL	Butter
1 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Eiklar
60 g	Mehl
100 ml	Schlagobers
2 Stk.	Äpfel (rot)
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimtzucker
1 EL	Zitronensaft
2.5 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Apfelschmarren** zuerst den Backofen auf 200° mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Äpfel schälen, vierteln, Kerne entfernen, in schmale Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen.

2. Die Eier trennen. In einer Schüssel das Eiweiß mit ein bisschen Zucker und ein wenig Salz steif schlagen. Den Eidotter mit Zucker in einer separaten Schüssel cremig verquirlen. Schlagobers und Mehl einrühren, zum Schluss den Eischnee unter die Masse heben.

3. Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten, den Teig einfüllen, die Apfelspalten auflegen und Zucker darüber streuen. Den Stiel der Pfanne fest mit Alufolie einwickeln.

4. 15 Minuten im Ofen backen (mittlere Schiene). In Stücke zupfen und mit Zimtzucker servieren.

Tipp

Der allseits beliebte Apfelschmarren schmeckt mit Puderzucker oder Zimtzucker, man kann ihn auch mit frischen Früchten oder Vanillesauce servieren.