Apfelschmarrn

Dies ist kein Schmarrn, sondern ein richtig leckeres Rezept für Apfelschmarrn mit feinen Gewürzen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Äpfel (säuerlich)
2 Stk.	Semmeln (alt)
2 EL	Zucker
	Zitronensaft
	Butter (für die Pfanne)
1 Prise	Zimt
Nach Belieben	Nelken
Nach Belieben	Rosinen

Zubereitung

1. Für den **Apfelschmarrn** zuerst die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel gut waschen, aber nicht schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, quer durchschneiden und in feine Scheiben schneiden, sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen, Apfelscheiben darin einige Minuten anrösten.

2. Die Semmelwürfel mit in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Temperatur reduzieren, Deckel aufsetzen und zwei Minuten ziehen lassen. Danach mit Zucker, Nelken, Zimtpulver und Rosinen abschmecken. Fertig!

Tipp

Den Apfelschmarrn kann man auch mit Weißbrot anstelle von Semmeln zubereiten.