

# Apfelschmarren mit Nüsse

Der Apfelschmarren mit Nüsse schmeckt himmlisch gut und schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



Foto: Bad Reichenhaller

## Zutaten

200 ml	Milch
100 g	Mehl
2 Stk.	Eidotter
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
	Zitronenschalen-Abrieb
4 Stk.	Eiweiß
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 TL	<a href="#">Rum</a>
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a>
10 Stk.	Walnüsse
1 TL	<a href="#">Butter</a>
1 TL	Feinkristallzucker
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Zu Beginn Milch, Mehl, Eidotter, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Rum für den **Apfelschmarren mit Nüsse** zu einem glatten Teig verrühren und anschließend das geschlagene Eiklar darunterheben.
2. Backrohr auf 200°C vorheizen.
3. Danach das Butterschmalz leicht erhitzen und in den Teig unterheben.

4. Anschließend den Apfel schälen und halbieren, die Apfelhälfte vierteln und auf den Teig auftragen, danach in das vorgeheizte Backrohr schieben.
5. Ist der Teig oben trocken, umdrehen und etwas Butter auf der Seite dazugeben.
6. Hat der Schmarren eine schöne Farbe angenommen, muss man ihn mit einer Palette zu Rauten Stücke reißen, mit Staubzucker bestäuben und im Ofen bei starker Hitze wenige Minuten karamellisieren.
7. Am Ende für den Apfelschmarren mit Walnüssen die Butter mit Zucker karamellisieren, die übrigen Apfelhälften in Spalten schneiden, dazugeben und rasch glacieren.
8. Haben die Apfelspalten Farbe angenommen werden die geschälten Nüsse hinzugefügt.
9. Vorm Servieren den Apfelschmarren mit Staubzucker bestreuen.

## **Tipp**

Wer Rosinen mag kann den Apfelschmarren mit Nüsse noch mit Rosinen verfeinern.