

# 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.	<a href="#">Äpfel</a> (säuerlich)
2 Stk.	<a href="#">Semmmeln</a> (alt)
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
	Zitronensaft
	<a href="#">Butter</a> (für die Pfanne)
1 Prise	Zimt
Nach Belieben	Nelken
Nach Belieben	<a href="#">Rosinen</a>

## 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, Apfscheiben 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.