

# Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Ein Rezept Klassiker der österreichischen Küche ist der Kaiserschmarrn mit Apfelmus. Locker-fluffig ist er bei Jung und Alt gleichermaßen geliebt!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 Tasse	Milch
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Mehl
1 EL	<a href="#">Butter</a>

## Für das Apfelmus

0.5 kg	<a href="#">Äpfel</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	Zimtrinde
0.5 Stk.	Zitronen
1 Prise	Nelken

## Zubereitung

1. Für den Kaiserschmarrn mit Apfelmus zunächst das Apfelmus zubereiten. Dazu die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und mit Zucker, Zimtrinde, Zitrone und Nelken in etwas Wasser weich kochen.
2. In der Zwischenzeit die Eier mit Milch und Mehl verrühren. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Teig hineingießen. Zugedeckt 2 Minuten backen lassen, dann wenden und fertig backen.
3. Den Kaiserschmarrn in mundgerechte Stücke zerteilen und anrichten. Die Äpfel ohne Nelken, Zimtrinde und Zitrone durch ein Sieb passieren. Zusammen mit dem Kaiserschmarrn

servieren.

## **Tipp**

Den Kaiserschmarrn mit Apfelmus vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestreuen.