

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl
400 ml Milch
70 g Butter
20 g Puderzucker
4 Eier (M)
5 EL Rum
500 g Sultaninen



Als Beilage:

1 Glas (585 g) Odenwald Sortenreines Apfelmus
(Sorte nach Belieben, oder einfach verschiedene Sorten ausprobieren)

Zubereitung:

Sultaninen in Rum einlegen und kurz durchziehen lassen. Mehl und Milch verrühren. Eier trennen, davon Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren und unter den Teig geben.

Anschließend Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben, dann zerlassene Butter hinzugeben. Jetzt noch Sultaninen dem Teig hinzufügen und den Teig nochmals verrühren.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Teig hineingeben und goldbraun backen. Mit der Gabel in Stücke teilen und mit Puderzucker bestäuben. Kaiserschmarrn mit Odenwald Sortenreines Apfelmus servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Tipp:

Alternativ können Sie den Kaiserschmarrn auch mit Odenwald Bio-Genuss Apfelmus servieren.



Guten Appetit!