



Wiesn-Apfelkaiserschmarrn (4 Personen)

Zutaten:

Teig

250 g Mehl
0,3 l Milch
Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Pck Vanillezucker
Prise Salz
4 Eigelb (Größe L)
40 g flüssige Butter
4 Eiklar (aufgeschlagen mit Zucker)
40 g Zucker
2 EL Öl

Zugaben

200 g Würfel von geschälten Äpfeln
2 Msp Zimt
Saft einer halben Zitrone
80 g gewaschene Sultaninen
80 g gehobelte Mandeln
4 EL brauner Zucker
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig (Ausnahme: aufgeschlagenes Eiweiß) gut miteinander verrühren. Aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Apfelstücke mit Zitronensaft und Zimt marinieren. In eine große Pfanne etwas Öl geben und die Hälfte des Teiges einlaufen lassen. Die Hälfte der Apfelwürfel darüber verteilen, leicht anbacken und im Backofen bei 180°C Umluft backen bis er leicht Farbe bekommen hat. Einmal wenden und fertig backen. Das Ganze mit den restlichen Zutaten wiederholen. Aus dem Backofen nehmen. Mit 2 Holzlöffeln in kleine Stücke zerreißen. Mit Mandeln und braunem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben