

Rezept des Monats:

Apfelschmarrn



die Wirtin Erika verrät Ihnen Ihr Rezept

für 4 Personen

Zutaten

150 g Mehl
100 ml Milch
100 ml Sahne
6 Eigelb
1/2 Pkg. Vanillezucker
1 EL Rum
6 Eiweiß
1 Prise Salz
40 g Zucker
200 g Äpfel, in Blättchen geschnitten
Öl zum Backen
Butter zum Schwenken
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl, die Milch, die Sahne, das Eigelb, den Vanillezucker und den Rum zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß und das Salz leicht schlagen, dann mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen, mit den Äpfeln bestreuen, die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen. Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen und den Schmarren bei 200 Grad etwa 3-5 Minuten backen. Danach wird der Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke gerissen. Mit etwas Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazugeben und noch kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert. Auf heißen Tellern anrichten, nochmals mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipps/Empfehlungen

Besonders gut schmeckt der Apfelschmarren mit Preiselbeermarmelade.

Wein: Südtiroler Goldmuskateller (süß)

