

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn Variante

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch

für 4 Eierpulver
250 g Mehl
250 ml Sojamilch
4 Essl. Mineralwasser

4 Essl. Rosinen
2 Essl. Butter
2 Essl. Puderzucker

APFELMUS

1 kg Äpfel
Wasser

100 g Zucker (höchstens)

Apfelmus:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Die Apfelstücke mit etwas Wasser weich kochen, mit einem Mixer oder Pürierstab zu Mus verarbeiten (nach Wunsch stückig belassen). Mit dem Zucker abschmecken.

Kaiserschmarrn:

Eier trennen. Eigelb, Mehl, Milch und Mineralwasser verrühren und Rosinen untermengen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Teigmasse hinein geben und leicht stocken lassen. Mit einer Gabel grob zerrupfen und von allen Seiten goldbraun backen.

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit dem Apfelmus servieren.

Apfelmus versehe ich immer mit etwas Zimt u./o. Calvados (Geschmack!). Statt Puderzucker auch mgl.; geringe Menge Zimt Zucker Mischung.