



Benötigte Zutaten

4	Äpfel
	Premium Teebutter
2 EL	Zucker
etwas	Zimt
200 g	Mehl
310 ml	Premium Alpenmilch
1 Schuss	Schlagobers
1 Schuss	Mineralwasser
1 Prise	Salz
3	Eier
	Staubzucker

Apfelschmarrn

Schnell zubereitet und bei Naschkatzen sehr beliebt

Anleitung

1. Für den Apfelschmarrn werden die Äpfel geschält und in dünne Spalten geschnitten. Diese werden anschließend in Butter und dem Zucker-Zimt Gemisch geschwenkt.
2. Für den Teig verrührt man das Mehl mit der Milch, dem Schlagobers, dem Sodawasser, dem Salz und den Eiern.
3. Das Ganze wird mit einem Schneebesen gut durchgemischt.
4. In der zweiten Pfanne lässt man Butter heiß werden.
5. Anschließend wird der Teig in die Pfanne gegossen und auf beiden Seiten braun herausgebacken. Wenn der Teig eine schöne Farbe angenommen hat, zerschneidet man ihn in gleich große Teile.
6. Zum Schluss werden die Äpfel unter den Schmarrn gemischt, auf Teller drapiert und mit Staubzucker bestreut.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten