

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zutaten für den Kaiserschmarrn (für 4 Personen):

- 100 g Mehl
- 150 g Vollmilch
- 45 g Zucker
- 0,5 Vanilleschote
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- zum Bestäuben: Puderzucker

Vanillemark aus der Schote schaben. Eier in eine Schüssel geben und vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren. Milch, gut die Hälfte des Zuckers, Vanillemark und 1 Prise Salz hinzufügen. Am Ende das Mehl dazusieben und alles zu einem Teig verquirlen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.

Eine ofenfeste Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und die Butter darin schmelzen. Den Teig in die Pfanne gießen und zunächst circa 3 Minuten darin backen, dann 5 Minuten im Ofen weiterbacken. Anschließend den Kaiserschmarrn in der Pfanne mit zwei Löffeln zerzupfen. Restliche Butter und Zucker in die Pfanne geben, alles vermischen und nochmals 5 Minuten im Ofen karamellisieren lassen.

Zutaten für das Apfelmus:

- 1 kg (mehlige) Äpfel
- 50 g Zucker
- 80 ml Riesling (Spätlese)
- 120 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 1 Bio-Zitrone

Zitrone heiß abspülen, Zesten abziehen und auspressen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit Wein, Wasser und Zucker in einen Topf geben. In grobe Stücke gebrochene Zimtstange, Nelken, Zesten und Saft der Zitrone ebenfalls hineingeben. Einen Deckel aufsetzen und das Ganze solange kochen, bis die Äpfel zerfallen. Anschließend Zimt, Nelken und Zesten herausnehmen. Das Apfelmus fein pürieren und abkühlen lassen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 31.10.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen