

BRATAPFEL KAISERSCHMARRN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #135



- ANZEIGE -

Luftiger Kaiserschmarrn mit karamellisierten Äpfeln ist das perfekte Dessert für die ersten kälteren Abende. Ihr könnt den Kaiserschmarrn aber natürlich auch als süße Hauptspeise servieren. Die Rosinen lege ich vorher in Apfelsaft ein, hier könnt ihr für einen intensiveren Geschmack auch Rum verwenden. Auch Cranberries passen perfekt zu den Bratäpfeln.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ROSINEN VORBEREITEN

Weiche die Rosinen im Apfelsaft ein, so werden sie weicher und brennen später nicht an.



Statt dem Apfelsaft kannst du auch Rum verwenden. Statt Rosinen kannst du auch Cranberries verwenden oder sie ganz weglassen.

KAISERSCHMARRN

Schlage das Eiweiß mit dem Salz fast steif. Füge den Zucker hinzu und rühre die Masse solange, bis sie halbstief ist und der Zucker sich gelöst hat. Verrühre in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Vanilleextrakt weiß cremig. Füge den Quark hinzu und rühre die Masse glatt. Gib den Zitronenabrieb und die flüssige Butter dazu und rühre dann die Milch und das gesiebte Mehl im Wechsel kurz ein. Hebe den Eischnee in 2-3 Portionen unter.



Verwende mein Backmehl, so wird der Kaiserschmarrn noch fluffiger und es muss nicht gesiebt werden.

KASIERECHMARRN BACKEN

Fette eine beschichtete Pfanne mit Backtrennspray oder Butterschmalz und erhitze sie auf mittelhoher Hitze. Gib den Teig hinein, streue die Rosinen darüber und backe ihn bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel für 8-10 Minuten, er sollte gut durchbacken aber nicht zu dunkel werden. Bereite in der Zwischenzeit die Bratäpfel vor.

BRATÄPFEL

Wende den Kaiserschmarrn, lasse ihn dazu auf einen Teller gleiten und stürze ihn dann zurück in die Pfanne, indem du sie darüberlegst und gemeinsam wendest. Brate ihn von der zweiten Seite für etwa 3-4 Minuten fertig. Entkerne die Äpfel und schneide sie in feine Spalten. Hacke die Walnüsse grob. Gib den Zucker in eine Pfanne oder einen Bräter und erhitze ihn, bis er leicht karamellisiert. Gib die Äpfel mit in die Pfanne und brate sie mit dem Zucker für 3-4 Minuten an. Füge die Walnüsse und Zimt dazu und brate sie mit der Butter ebenfalls kurz mit. Gieße den Zitronensaft und übrigen Apfelsaft dazu und

KAISERSCHMARRN:

- 50 g** Rosinen
- 50 g** Apfelsaft
- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 1 EL** Zucker
- 3** Eigelbe
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Quark
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 25 g** Butter (flüssig)
- 200 g** Milch
- 125 g** Mehl

BRATÄPFEL:

- 3** Äpfel
- 100 g** Walnüsse
- 2 EL** Zucker
- 1 TL** Zimt
- 30 g** Butter
- 1 EL** Zitrone (Saft)

ZUM ANBRATEN DES KAISERSCHMARRNS:

- 50 g** Butter
- 50 g** Zucker

ZUM SERVIEREN:





BRATAPFEL KAISERSCHMARRN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #135

stelle den Herd dann ab.



1 EL Puderzucker

KAISERSCHMARRN FERTIGSTELLEN

Wende den Kaiserschmarrn, lasse ihn dazu auf einen Teller gleiten und stürze ihn dann zurück in die Pfanne, indem du sie darüberlegst und gemeinsam wendest. Brate ihn von der zweiten Seite für etwa 3-4 Minuten fertig. Gib die Butter in die Bratapfel-Pfanne und füge den Kaiserschmarrn hinzu. Zupfe ihn mit zwei Gabeln in grobe Stücke und bestreue ihn mit dem Zucker. Brate den Kaiserschmarrn mit den Äpfeln rundherum an, bis alles karamellisiert ist. Bestreue den Kaiserschmarrn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!