

Kaiserschmarrn

<p><u>Zutaten (4 Portionen):</u></p> <p><u>Teig:</u> 200 g Mehl 30 g Zucker 1 Prise Salz 4 Eier 300 ml Milch 40 g Butter 30 g Rosinen 1 Prise Staubzucker zum Bestreuen</p>	<p><u>Zubereitung:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Zuerst die Eier trennen.2. In einer Schüssel das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.3. In einer anderen Schüssel Zucker, Salz, Dotter und Milch verrühren. Das Mehl unter ständigem Rühren in die Schüssel einstreuen und zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.4. Rosinen unterheben.5. Den Schnee unter den dickflüssigen Teig heben (nicht rühren!)6. Die Butter in einer großen, flachen Pfanne zerlassen (mittlere Hitze - nicht zu heiß). Den Teig langsam eingießen und an der Unterseite goldgelb werden lassen. Dann den Teig mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen und wenden.7. Den Kaiserschmarrn solange umrühren und wenden, bis alle Stücke eine goldgelbe Farbe haben.8. Wenn der Kaiserschmarrn noch süßer sein soll: Etwas Zucker über den Schmarrn geben, öfter umrühren, damit der Zucker karamellisiert.9. Den Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.
---	---

Apfelmus

<p><u>Zutaten:</u> 1 kg Äpfel ¼ l Wasser 100 g Zucker Etwas Zitronensaft und Zimt</p>	<p><u>Zubereitung:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Äpfel schälen, vierteln, Gehäuse entfernen.2. Mit etwas Zitronensaft, Wasser und Zucker im Topf weich kochen.3. Pürieren und mit Zimt nach Geschmack würzen.
---	--