



SÜSSSPEISEN

Apfelschmarrn

👤 Von Lena Dünser 📅 1. Oktober 2019



Zutaten für 2 Schmarrn

- 300 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 375 ml Milch
- 2 Äpfel
- etwas Butter
- Marmelade, Staubzucker

Zubereitung

1. Die Eier trennen.
2. Die Dotter mit Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. Die Äpfel schälen und zu kleinen Würfeln schneiden. Die Apfelstücke vorsichtig unter den Teig heben.
5. Ein Stück Butter in einer Eisenpfanne (oder einer beschichteten Pfanne) erhitzen und die Hälfte des Teiges in die Pfanne gießen.
6. Den Schmarrn ca. 3 - 4 Minuten auf jeder Seite goldgelb braten. Mit zwei Gabeln den Apfelschmarrn in kleinere Stücke reißen.
7. Dasselbe mit der zweiten Teighälfte machen.
8. Die Mehlspeise mit Staubzucker und Marmelade servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!
www.lena-kocht.at/apfelschmarrn