

Apfel-Schmarren

ZUBEREITUNG

Milch mit dem Mehl und Zucker mit dem Schneebesen sehr glatt abröhren. Ganze Eier nur ganz kurz unterheben, nicht verschlagen den Zimt untermengen. Äpfel in dünne Spalten schneiden und in Butter und Zucker andünsten. Den Teig in eine heiße Pfanne gießen, kurz mit einem Deckel abdecken, wenden, fertig backen, in Stücke zerreißen. Schmarren mit den Äpfeln garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Servieren Sie dazu Apfel- Zimt- oder Vanilleeis oder Zwetschkenröster.



ZUTATEN

ca 250 ml Milch

12 dag glattes Mehl

4 - 5 Eier

Prise Salz

etwas Zucker

Prise Zimt

2 Äpfel

Landfrisch Streichgenuss
Classic mit Rapsöl

Zucker zum Andünsten

Staubzucker zum
Bestreuen