



## Apfelschmarrn

★★★★★

*Dessert*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Kochzeit:** 6 Min. **Gesamtzeit:** 26 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 2-3 Portionen **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**100g** Mehl  
ca.  $\frac{1}{8}$  l Milch  
**3** Eigelb  
**3** Eiweiß  
**1** Msp. Salz  
**60g** Zucker  
**2** säuerliche Äpfel  
**50g** Butter

### BESCHREIBUNG

Ein herrliches Dessert oder eine süße Kleinigkeit zum winterlichen Tee oder Kaffee.

### ZUBEREITUNG

Das gesiebte Mehl mit Milch, Eigelb und Salz zu einem glatten Eierpfannkuchenteig verrühren. Das Eiweiß zu Schnee aufschlagen und zügig aber vorsichtig unter den Teig heben.

Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Nun in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in geschmolzener Butter anschwitzen und einige Scheiben zu Dekorationszwecken beiseite legen.

Den Teig über die restlichen Apfelscheiben gießen, anbacken lassen und wenden. Im Ofen bei etwas 180 °C ausbacken. Mit 2 Gabeln ungleichmäßig zerreißen. Dann den Zucker darüber streuen und auf der Kochstelle nochmals gut durchschwenken, damit der Zucker karamellisieren kann.

Mit den zurückbehaltenen Apfelscheiben und Puderzucker dekorieren.