

Hörnlepass

ALPENGASTHOF



Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Die Zutaten und Mengenangaben für 4 Personen:

Für den Kaiserschmarrn:

- 6 Stück Eigelb
- 260 g Mehl
- 240 ml Milch
- 90 g Butter
- 6 Stück Eiweiß
- 180 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Orangenabrieb
- etwas Limettenabrieb
- Rosinen (nach Geschmack)
- Mandeln (nach Geschmack)
- 1 Schuss Rum

Für das Apfelmus:

- 20 g Butter
- 10 g brauner Zucker
- 500 g Äpfel (entkernt und geviertelt)
- etwas Zitronensaft
- 1 Messerspitze Vanille
- 60 ml Apfelsaft

Die Zubereitung:

Das Mehl mit 90 g des Zuckers, dem Orangen- und Limettenabrieb und dem Salz in eine Schüssel geben und unter Zugabe der Milch einen Teig schlagen. Im nächsten Schritt die Eier trennen, das Eigelb in die Grundmasse geben und das Eiweiß separat mit 10 g des Zuckers aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Nun 45 g der Butter in eine Pfanne geben und mit ca. 40 g Zucker karamellisieren. Den Rest der Butter für den Schluss aufheben.

Jetzt den Teig dazugeben, alles mit einem Deckel abdecken auf kleiner Stufe aufgehen lassen. Alternativ können Sie die Pfanne (nur für Pfannen mit Metallgriff zu empfehlen) auch bei ca. 200 °C und Umluft in den Ofen geben.

Wenn der Teig schön aufgegangen ist, wird er gewendet. Beim Backvorgang darauf achten, dass der Teig nicht anbrennt.

Anschließend den Teig zerreißen und die Rosinen, Mandeln, die restliche Butter, den restlichen Zucker sowie einen Schuss Rum dazugeben.

Nun die Pfanne nochmals für einige Minuten auf dem Herd oder im Ofen erhitzen. Sobald der Kaiserschmarrn schön aufgegangen und karamellisiert ist, kann angerichtet werden.

Für das Apfelmus zuerst die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Nun den Rohrzucker begeben.

Sobald der Zucker karamellisiert, die geviertelten Äpfel dazugeben, ganz kurz mit anrösten und anschließend mit dem Apfelsaft aufgießen.

Eine Messerspitze Vanille begeben, den Topf mit dem Deckel verschließen und den Inhalt weichkochen. Im Anschluss mit einem Mixer in die gewünschte Konsistenz pürieren. Fertig!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim nachkochen und würde mich wie immer über ein Feedback freuen!

Guten Appetit!
Ihr Gregor Keck