

Bratapfel-Kaiserschmarrn

Die köstliche Kombination aus feinem Kaiserschmarrn und einer aromatischen Apfel-Rosinen-Nuss-Mischung passt ideal zur Vorweihnachtszeit! Die flaumigen Teigstücke harmonieren perfekt mit der fruchtigen Mischung! Ein Genuss – nicht nur für Süßspeisen-Fans! ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen als Hauptspeise, für 6 Personen als Dessert

Für den Teig:

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ([HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis)*

6 Eigelb

3/8 L Milch (ggf. laktosefrei)

2 EL Zucker

1 Prise Salz

6 Eiweiß, steif geschlagen

Für die Apfelmischung:

2 Äpfel (etwa 320g), klein geschnitten

60g Rosinen

50g Walnüsse, gehackt

20g Rohrohrzucker

1 TL Zimt

1 Ms.p Nelken, gemahlen

1 EL Rum (alternativ Apfelsaft)

Außerdem:

Butterschmalz zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestreuen

1. Für die Apfelfüllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und etwa eine Stunde ziehen lassen.
2. Für den Teig Mehl, Eigelb, Milch, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 20-30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.
3. Anschließend den Eischnee locker unter den Teig ziehen.
4. Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Eine Portion Teig hineingießen und sogleich etwa 2 – 3 EL Apfelmischung darauf verteilen, leicht anbacken. Dann den Teig vierteln, jedes Teigviertel wenden und ebenfalls anbacken lassen. Mit zwei Gabeln oder Kochlöffel, am besten aus Holz oder Kunststoff, den Teig in kleine Stücke reißen und unter beständigem Wenden rasch fertig backen.
5. Den Kaiserschmarrn auf einen Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Tipp: Als Beilage schmeckt Vanillesoße köstlich!

***Maisfrei – Tipp:** Wird eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelmehlbasis eingesetzt, [HIER](#) gibt's Infos, welche Mehlmischungen maisfrei sind, so sind etwa 350g davon nötig.

Milchfrei – Tipp: Milch durch Cashewdrink ersetzen.

Bild 1: Die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen.

