



Bratapfel Kaiserschmarrn

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rosinen	50 g
Apfelsaft	50 ml
Eiweiß	3 St.
Salz	
Zucker	110 g
Eigelb	3 St.
Vanilleextrakt	1 TL
Speisequark, Magerstufe	250 g
Zitronenschale	
Butter	105 g
Milch	200 ml
Weizenmehl, Type 405	125 g
Äpfel, rot	3 St.
Walnusskerne	100 g
Zimt	1 TL
Zitronensaft	1 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, große Pfanne mit Deckel, Handrührgerät mit Schneebesem

1. Rosinen vorbereiten

Weiche die Rosinen im Apfelsaft ein, so werden sie weicher und brennen später nicht an.

Tipp: Statt dem Apfelsaft kannst du auch Rum verwenden. Statt Rosinen kannst du auch Cranberries verwenden oder sie ganz weglassen.

2. Kaiserschmarrn

Schlage das Eiweiß mit 1 Prise Salz fast steif. Füge 1 EL Zucker hinzu und rühre die Masse solange, bis sie halbsteif ist und der Zucker sich gelöst hat. Verrühre in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Vanilleextrakt weiß cremig. Füge den Quark hinzu und rühre die Masse glatt. Gib 1 Prise Zitronenabrieb und 25 g flüssige Butter dazu und rühre dann Milch und gesiebtes Mehl im Wechsel kurz ein. Hebe den Eischnee in 2-3 Portionen unter.

Tipp: Verwende mein Backmehl, so wird der Kaiserschmarrn noch fluffiger und es muss nicht gesiebt werden.

3. Kaiserschmarrn backen

Fette eine beschichtete Pfanne mit Backtrennspray oder Butterschmalz und erhitze sie auf mittelhoher Hitze. Gib den Teig hinein, streue die Rosinen darüber und backe ihn bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel für 8-10 Minuten, er sollte gut durchbacken aber nicht zu dunkel werden. Bereite in der Zwischenzeit die Bratäpfel vor.

4. Bratäpfel

Entkerne die Äpfel und schneide sie in feine Spalten. Hacke die Walnüsse grob. Gib 2 EL Zucker in eine Pfanne oder einen Bräter und erhitze ihn, bis er leicht karamellisiert. Gib die Äpfel mit in die Pfanne und brate sie mit dem Zucker für 3-4 Minuten an. Füge die Walnüsse und Zimt dazu und brate sie mit 30 g Butter ebenfalls kurz mit. Füge den Zitronensaft und übrigen Apfelsaft hinzu und stelle den Herd dann ab.

5. Kaiserschmarrn fertigstellen

Wende den Kaiserschmarrn, lasse ihn dazu auf einen Teller gleiten und stürze ihn dann zurück in die Pfanne, indem du sie darüberlegst und gemeinsam wendest. Brate ihn von der zweiten Seite für etwa 3-4 Minuten fertig. Gib 50 g Butter in die Bratapfel-Pfanne und füge den Kaiserschmarrn hinzu. Zupfe ihn mit zwei Gabeln in grobe Stücke und bestreue ihn mit 50 g Zucker. Brate den Kaiserschmarrn mit den Äpfeln rundherum an, bis alles karamellisiert ist. Bestreue den Kaiserschmarrn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	839 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	44 g