

**Kaiserschmarrn mit karamellisierten Äpfeln****Zutaten für 4 Personen:**

2 Äpfel  
etwas Zimt

**Kaiserschmarrn:**

4 Eier  
1 Prise Salz  
300 ml Milch (3,5 %)  
150 g Weizenmehl (Type 405)  
4 EL Zucker  
4 EL Butter  
Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

Äpfel waschen, Schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln.

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Milch, Mehl und 2 EL Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Eigelbe einarbeiten und zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.

Je 1 EL Butter in zwei beschichteten Pfannen aufschäumen lassen, die Hälfte der Äpfel und etwas Zimt zugeben und je die Hälfte des Teigs hineingeben. Die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren, die Deckel aufsetzen und ca. 6 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Mit einem Pfannenwender wenden und backen, bis die andere Seite ebenfalls goldbraun ist. Mithilfe von zwei Holzkochlöffeln in grobe Stücke zerteilen und aus der Pfanne nehmen.

Die Hitze hochschalten, je 1 EL restliche Butter in den Pfannen aufschäumen, dann je 1 EL restlichen Zucker hineinstreuen. Den Kaiserschmarrn zurück in die Pfannen geben und unter mehrmaligem Wenden karamellisieren lassen.

Den Kaiserschmarrn auf vier Teller verteilen, mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

