



Apfelschmarren mit Vanilleeis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 St. Äpfel
- 3 Eier
- 80g Sauerrahm
- 1/8l Milch
- 300g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- Schale von einer Orange
- 80g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Eidotter mit Sauerrahm und der Orangenschale verrühren, das Mehl unter ständigem Rühren einsieben. Anschließend den mit Zucker, Vanillezucker und dem Salz geschlagenen Eischnee unterheben. Auf ein gebuttertes Blech geben, mit den Apfelscheiben belegen und im vorgeheizten Backrohr mit Umluft bei 180 Grad 15 bis 20 min. backen. Den Apfelschmarren in mundgerechte Stücke zupfen, mit Zimt und Zucker bestreuen und dem Vanilleeis servieren.



Genuss-Tipp

In Amaretto eingelegte Rosinen zusammen mit dem Eischnee unterheben. Harmoniert wunderbar mit Nusseis.



*Das Küchenteam
vom Schafberg Hüsli
wünscht gutes Gelingen!*

ZU HAUSE IM MONTAFON

Gargellen
SCHAFFBERG HÜSLI