



KAISERSCHMARRN – LUFTIG, LEICHT, LECKER MIT SELBSTGEMACHTEM APFELMUS

Zutaten Schmarrn:

4 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl glatt oder universal
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker oder 1/2 TL feines Vanillepulver
200 ml Milch
100 g Rosinen
Rumaroma
Puderzucker
Öl



Zutaten Apfelmus:

1200 g Äpfel geschält
100 g Zucker
300 ml Wasser
1/2 TL Kardamom
1 TL Vanillepulver oder 2 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zimt

Zubereitung Schmarrn:

- Die Rosinen mit dem Rumaroma beträufeln und auf die Seite stellen.
- Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker- bzw. Pulver kurz cremig schlagen.
- Danach die Milch einrinnen lassen. Zum Schluss das Mehl darüber sieben und alles zusammen kurz auf mittlerer Stufe mixen.
- Danach das Eiweiß portionsweise unterheben. In einer Pfanne (Ø 26 cm) etwas Öl/ Butterschmalz erhitzen.
- 1/3 des Teiges mit einem Schöpfer hineingeben, ein paar Rosinen darüberstreuen und bei mittlerer Hitze (Stufe 6 von 9) auf der Unterseite goldgelb backen. Das dauert ca. 2 min.
- Den an der Oberfläche noch flüssigen Pfannkuchen mit dem Pfannenwender vierteln und wenden. Weitere 2 min backen und den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender in Stücke reißen.
- Danach auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Warm genießen!

Variationen: Statt den Rosinen könnt ihr Cranberries, gehackte Schokolade oder Nougat verwenden.

Zubereitung Apfelmus:

- Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel in einen großen Topf geben.
- Alle Zutaten hinzufügen und verrühren. Zuerst kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze (Stufe 4 von 9) ca. 20-30 min kochen, bis die Äpfel ganz weich sind. Danach nur noch abschmecken und fein pürieren.
- Wenn euch das Mus zu süß ist, fügt etwas Zitronensaft hinzu. Fehlt etwas Süße, streut Puderzucker über das Mus, solange es warm ist und rührt um.
- Es schmeckt fantastisch zum Kaiserschmarrn aber auch pur ist es sehr lecker.



CARSKI DROBLJENAC – MEKAN, LAGAN, UKUSAN SA DOMAĆOM KAŠOM OD JABUKA

Sastojci drobljenac:

4 jaja (vel. M)
100 g brašna (glatko ili univerzalno)
trunčić soli
1 pak vanilin šećera ili pola kašikice vanilije u prahu
200 ml mlijeka
100 g grožđica
rumarome
šećera u prahu
ulja



Sastojci za kašu (Apfelmus):

1200 g oguljenih jabuka
100 g šećera
300 ml vode
1/2 kašikice kardamoma
1 kašikica vanilije u prahu ili 2 pak. vanilin šećera
1 kašikica cimeta

Priprema drobljenca:

- Grožđice pospite rum aromom i stavite na stranu.
- Jaja podijelite na bjelanke i žumanjke. Bjelanke sa trunčićem soli umutite u čvrsti snijeg.
- Žumanjke skupa sa šećerom i vanilin šećerom kremasto umutite.
- Zatim postepeno dodajte mlijeko. Na kraju pospite brašnom (prosijano) i sve skupa kratko promiksajte.
- Postepeno dodajte snijeg od bjelanaka. U tavi (Ø 26 cm) zagrijte malo ulja ili maslaca i sipajte 1/3 tijesta.
- Tijesto odmah pospite grožđicama i pecite na srednjoj vatri (6 od 9 stepeni) dok palačink ne dobije zlatno žutu boju na donjoj strani. To traje jedno 2 min.
- Površina ostaje prilično tečna. Podijelite palačink na 4 djela i okrenite svaki dio na drugu stranu, pecite još 2 min pa pokidajte palačink na male komadiće. Drobljenac servirajte još topao na tanjiru i pospite ga sa šećerom u prahu.

Varijacije: Umjesto grožđica možete koristiti i brusnicu, sitno nasjeckanu čokoladu ili nugat.

Priprema kaše od jabuka (Apfelmus):

- Oguljene i na kolutove izrezane jabuke stavite u veliki lonac.
- Dodajte sve ostale sastojke i promiješajte. Zatim kratko prokuhajte jabuke sa ostalim sastojcima, smanjite vatru (4 od 9 stepeni) i kuhajte ih ca. 20-30 min dok jabuke ne omekšaju.
- Zatim probajte i po ukusu dok je kaša još vrela dodajte malo soka od limuna ili šećer u prahu ako volite slađe.
- Ova kaša je idealna u kombinaciji sa carskim drobljencom a ukusna je i kad se sama jede.