

# Kaiserschmarrn mit Apfelmus

**Aus unserem großen Ofenzauberer plus**

Vorbereitungszeit 15 Min | Gesamtzeit 1 Std



## So wird's gemacht:

Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek/Stufe 10 pulverisieren.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen, Rühraufsatz einsetzen und Eiweiß mit Salz in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 4 Min/Stufe 3,5 steif schlagen. Rühraufsatz entfernen und Eischnee in eine Schüssel umfüllen.

Milch, Zucker, Mehl, Vanillezucker und Zitronenschale in den Mixtopf ohne Messbecher geben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen, währenddessen nach und nach das Eigelb durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen lassen. Eischnee zugeben und 20 Sek/Stufe 3 unterheben, ggf. nochmal mit Spatel vermischen.

Teig auf dem leicht gefetteten großen Ofenzauberer plus verteilen und 20 Min backen. Kaiserschmarrn mit Hilfe von 2 Gabeln zupfen und nochmal 5 Min weiterbacken.

Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben. Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 10 Min/100°C/Stufe 1 kochen.

Zum Schluss 20 Sek/Stufe 5 pürieren.

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

## ZUTATEN: für 4 Personen

150 g Zucker  
6 Eier  
1 Prise Salz  
200 g Milch  
60 g Zucker  
150 g Weizenmehl, glatt  
1 Pck Vanillezucker  
2 TL ger. Zitronenschale  
750 g Äpfel  
20 g Zitronensaft  
40 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker

**Gutes Gelingen, Deine Melli**