



KAISERSCHMARRN MIT APPLE CRUMBLE

Zutaten Kaiserschmarrn

40g Rosinen

2 EL Rum (oder 1 Fläschchen Rumaroma & 1 Fläschchen Bittermandelaroma)

200ml Milch

200ml Sahne

220g glattes Mehl

1 TL Vanillepaste/extrakt

1/2 Zitrone (Abrieb)

5 Eigelb

5 Eiweiß

Prise Salz

100g braunen Zucker

100g Butter (einfetten und späteres anbraten)

Zutaten Apple Crumble

200g Keksreste

2 Äpfel

3 EL Butter

1 EL braunen Zucker

Zubereitung Kaiserschmarrn

1. die Rosinen mit Rum einlegen und 1 Stunde (ideal über Nacht) ziehen lassen
2. die Eier trennen und das Eigelb zum Mehl mit Vanilleextrakt, Zitronenabrieb, Milch und der Sahne geben
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen und anschließend braunen Zucker einrieseln lassen
4. Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben und in eine gebutterte, ofenfeste Pfanne geben
5. Rumrosinen darüber sprengeln, welche automatisch beim Backen einsinken
6. bei 180 Grad für circa 20-30 min backen (wichtig: nicht den Ofen öffnen während des Backens, sonst setzt sich der Kaiserschmarrn)
7. nach dem Backen mit der Pfanne auf die Herdplatte geben und zerzupfen
8. in der Mitte ein wenig Platz freischieben um Butter hineingeben zu können
9. nun das Kochfeld anstellen und den Kaiserschmarrn in der Butter anbraten (bei Bedarf mit noch mehr Zucker karamellisieren)

Zubereitung Apple Crumble

1. Kekse in einer Plastiktüte klein hacken, bis kleinere und gröbere Stücke übrig sind
2. die Schale der Äpfel dran lassen und in Würfel schneiden
3. eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Äpfel hinein geben, den braunen Zucker darüber und circa 3 min köcheln lassen
4. jetzt die Kekskrümel hinzufügen, vermischen und weitere 3-4 min köcheln lassen und über den angerichteten Kaiserschmarrn geben

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!