

## **Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfel**

### **Zutaten (für 4 Personen)**

4 Eier  
1 Msp. Salz  
300 ml Milch  
150 g Mehl  
6 EL Zucker  
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten  
Orange  
5 EL Butter  
2 EL Mühlhäuser Gold-Appel Konfitüre

### **Zubereitung**

Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Milch mit Mehl und 2 Esslöffeln Zucker glatt rühren. Eigelb und den Orangenabrieb zufügen und unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

1 Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen. Teig in die Pfanne geben. Nach 2 bis 3 Minuten wenden und den Pfannkuchen fertig backen. Den Pfannkuchen mit einer Gabel zerpfücken, dann herausnehmen.

Die Hitze hochschalten und in der Pfanne 1 Esslöffel Butter aufschäumen. 1 Esslöffel Zucker hineingeben und den Kaiserschmarren dazugeben. Den Kaiserschmarren unter mehrmaligem Wenden karamellisieren lassen.

Die Konfitüre in die Pfanne dazu geben und den Schmarren schwenken. Mit dem restlichen Teig auf die gleiche Weise fortfahren.