



BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Magdalena serviert: Apfelschmarrn

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (4 Portionen)

½ l Milch

300 g Mehl

1 Prise Salz

3 Eier

2 Gala

Zimt nach Belieben

Zucker nach Belieben

Öl und evtl. Butter zum Backen

Puderzucker

Zubereitung

Milch und Mehl zu einem glatten Teig rühren und salzen. Die Eier dazugeben und nur leicht unterheben, damit der Schmarrn locker wird.

Die Äpfel schälen und in Scheiben hobeln. Die Scheiben in mundgerechte Stücke schneiden und nach Belieben mit Zimt und Zucker mischen. Zum Teig geben und wieder leicht unterheben.

In der Pfanne reichlich Öl und einen Klecks Butter erhitzen. Den Schmarrn-Teig eingießen, auf der Unterseite goldgelb backen, wenden und mit dem Küchenfreund oder Holzkochlöffeln in Stücke stechen bzw. reißen. Je nach Größe der Pfanne 3 bis 4 Mal wiederholen. Mit Puderzucker bestreuen und mit einem Lächeln servieren.

Magdalenas Tipp:

Besonders gut zum Schmarrn schmecken Pfirsichkompott und Preiselbeermarmelade. Guten Appetit!