

## Apfel-Schmarrn mit Rosinen

### Für 2 Personen

2 Äpfel, säuerlich	1 Zitrone, unbehandelt	75 g Mehl
2 Eier	25 g Rosinen	50 g Butter
25 g Zucker	100 ml Milch	1 Prise Salz
Puderzucker		

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Etwas Zitronenschale abreiben und den Saft der Zitrone auspressen. Etwas Wasser mit zwei Esslöffeln Zitronensaft vermengen und darin die Apfelspalten einlegen. Das Mehl mit der Milch und einer Prise Salz verquirlen, die Eier, Rosinen und die Zitronenschale unterrühren. In einer Pfanne 30 Gramm Butter aufschäumen lassen, die Apfelspalten abtropfen lassen und in der Butter etwa drei Minuten andünsten. Anschließend die Äpfel mit dem Zucker bestreuen und unter Wenden leicht karamellisieren. Den Teig darüber gießen und einen Deckel auflegen. Den Pfannkuchen bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten backen, anschließend wenden, dabei die restliche Butter in die Pfanne geben. Die Pfannkuchen offen noch weitere drei Minuten backen, in der Pfanne in Stücke reißen und unter Wenden kurz weiter braten. Den Apfelschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Maria Scharrer am 08. April 2010