

## Apfel-Zimt-Schmarren mit hausgemachten Preiselbeeren

### Zutaten:

¼ L Vollmilch  
etwas Sahne  
4 EL Mehl Typ 700  
Salz, Vanillezucker  
3 Eier  
2 Äpfel  
50 g Walnüsse  
20 g Rosinen  
etwas Rum und Zimt  
Butter  
500 g Preiselbeeren (frisch oder TK)  
250 g Zucker  
Zitronen und Orangenabrieb

### Zubereitung:

Zu Beginn die Preiselbeeren in einer Küchenmaschine mit dem Zucker, Zitrone und Orangen abrieb ca. eine halbe Stunde rühren lassen bzw. bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Eventuell die Preiselbeeren mit einem Schuss Portwein verfeinern.

Für den Kaiserschmarren die Vollmilch mit etwas Sahne, Salz, Vanillezucker und dem Mehl verrühren. Anschließend die drei Eier unterheben. (Es ist sehr wichtig die Zutaten in dieser Reihenfolge zu vermengen, da sich sonst Klumpen bilden.)

Die Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Nüsse im Mörser etwas zerkleinern. Die Rosinen im Idealfall über Nacht mit dem Rum marinieren.

Etwas Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Kaiserschmarren Masse begeben und mit einem Deckel zudecken. Unter mehrmaligen wenden und zerkleinern den Kaiserschmarren herstellen. Sobald der Schmarren fertig ist aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Erneut Butter in die Pfanne geben und die Äpfel und Walnüsse mit etwas Zucker karamellisieren.

Am Schluss die Rosinen und den Schmarren dazugeben mit Zimt abschmecken und Staubzucker bestäuben.