

KIKU-Apfelschmarren

Zutaten

für 4 Personen

2	große KIKU-Äpfel
5	Eier
250 g	Mehl
ca.1/2 l	Milch
	eine Prise Salz
2	Esslöffel Zucker
2	Esslöffel Butter
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen, die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

Das Mehl mit der Milch zu einen Teig rühren, leicht salzen, die Eier untermischen.

Die Butter in einer Pfanne erwärmen, die Äpfel darin leicht anrösten. Den Teig etwa 1 cm. dick über die Äpfel schütten und auf beiden Seiten goldgelb backen.

Den Apfelschmarren in der Pfanne mit 2 Gabeln in Stücke schneiden, Zuckern und kurz karamellisieren.

Auf die Teller verteilen und mit Staubzucker bestreuen.

