



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

APFELSCHMARREN



ZUTATEN

Für 4 Schleckmäuler (2 Omeletten)

200 g Bio KAMUT® Khorasan
Weizenmehl
5 Eier
125 ml Milch
2 EL Zucker
½ Pkg. Vanillezucker
1 TL Backpulver
Salz
Zimt
3 Äpfel
50 g in Wasser eingeweichte Rosinen
Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Mehl, Eier, Milch, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt und Salz zu einem glatten Teig rühren.

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden.

Die Hälfte des Teiges in eine beschichtete Pfanne gießen, mit der Hälfte der Apfelwürfel und der Rosinen bestreuen und die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen. Das Ganze mit der zweiten Hälfte der Zutaten wiederholen.

Anschließend die Omeletten mit zwei Gabeln in Stücke reißen und auf Tellern verteilen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Preiselbeermarmelade servieren.