

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Öpf'lehratzed für 4 Lüüt **(Apfelschmarren für 4 Personen)**

- 75g Kuchenmehl
- 110g Vollmilch
- 3 Eier
- 1 kleine Prise Salz
- 5g flüssige Butter
- 15g Butterschmalz
- 1 großer Apfel
- 1 EL Kristallzucker
- etwas Puderzucker

Aus Mehl, Milch, Eigelb und Butter einen glatten Teig herstellen und eine kleine Prise Salz zufügen. Den Apfel mit Schale grob raspeln, kräftig ausdrücken und in den Grundteig mischen. In einer Pfanne mit ca. 28 cm Durchmesser 15 g Butterschmalz erhitzen.

Das Eiweiß schlagen bis es in der Schüssel hält, aber nicht weiter! Jetzt einen kleinen Teil Eiweiß dem Teig zufügen und vermischen. Das restliche Eiweiß nun vorsichtig unter den Grundteig heben. Die Masse in die heiße Pfanne geben. Jetzt im Backofen unter dem Grill auf dem untersten Rost von oben her langsam bräunen lassen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraune Farbe nehmen lassen. Aus dem Ofen herausnehmen und in der Pfanne mit zwei Gabeln in gleichmäßige Stücke reißen. Jetzt mit Kristallzucker bestreuen und auf mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Auf Teller anrichten und mit viel Puderzucker bestäuben. Dazu genießen Sie am besten Preiselbeer-Apfelkompott oder Zwetschenröster.



Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at