



Apfelschmarrn mit Zabaione

*Für den
Apfelschmarrn:
4 Eier
175 g Mehl
0,2 l Milch
1 großer Apfel
50 g Mandelstifte
2 Essl. Rapsöl
75 g Zucker
1 Essl. Puderzucker*

*Für die Zabaione:
0,15 l Cidre oder
Apfelwein
2 Eier
40 g Zucker
2 Eigelb*

Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Milch glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Apfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und die Mandelstifte unterziehen. Aus dem Teig zwei dicke Pfannkuchen backen. Diese werden mit Gabeln zerrupft, wieder in die Pfanne gegeben und mit Zucker bestreut. Den Zucker leicht karamellisieren lassen.

Für die Zabaione Cidre, Eier, Zucker und Eigelb im warmen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Apfelschmarrn auf Teller anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Zabaione getrennt servieren.