



## Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

250 g	Mehl	4	Eier
250 ml	Milch	1 Prise	Salz
50 g	Zucker	50 g	Rosinen (optional)
50 g	Butter		Puderzucker zum Bestreuen
	Apfelmus		

### Zubereitung

1. Trenne die Eier und gib das Eigelb in eine große Schüssel. Das Eiweiß separat in einer anderen Schüssel aufbewahren.
2. Zum Eigelb in der großen Schüssel das Mehl, die Milch, eine Prise Salz und den Zucker hinzufügen. Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Optional die Rosinen zum Teig hinzufügen.
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, bis er gleichmäßig verteilt ist.
5. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen.
6. Den Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Sobald der Kaiserschmarrn goldbraun ist, kannst Du ihn mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen.
7. Weiter braten, bis alle Seiten leicht knusprig sind. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**