

Cholermues

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Teig:

100 g Mehl
1 Prise Salz
3 Eier
3 ½ dl Rahm

Zum Kochen:

Butter

Dekoration:

100 g Apfelmus
1 EL Zucker
1 TL Zimt

1 Vorbereiten:

Dessertschalen oder Teller bereitstellen.

2 Teig:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Rahm und Eier nach und nach zugeben und gut verrühren. Ca. 1 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Etwas Butter in eine Bratpfanne geben und erhitzen. Teig begeben und bei mittlerer Hitze untere Seite braten, bis der Teig fest wird. Teig wenden und sofort mit dem Kochlöffel in kleine Stücke zerteilen. Fertig braten.

3 Dekorieren:

Cholermues mit dem gemischten Zimt und Zucker sowie mit Apfelmus warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 1 dl des Rahms kann durch Milch ersetzt werden.