

# Schmarren alle mele

circa 8 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

240 g di farina  
5 dl di latte  
6 tuorli d'uovo  
1 pizzico di sale  
50 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
6 chiare d'uovo  
10 g di zucchero

**Variante semplice per la pasta:**

1 busta Dr. Oetker Kaiserschmarrn  
2 dl di latte  
1 uovo

**Mele:**

300 g di mele sbucciate a fette  
1 pizzico di cannella in polvere

**Per la cottura:**

di burro

**Decorazione:**

di zucchero a velo

**1 Preliminari:**

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

**2 Pasta:**

Per la pasta, setacciare la farina in una ciotola, aggiungere il latte e sbattere con la frusta per ottenere un composto liscio. Incorporare i tuorli d'uovo, il sale, lo zucchero e lo zucchero vanillinato. Montare le chiare d'uovo a neve soda con lo zucchero e incorporarle al composto. O: Preparare la miscela per Kaiserschmarrn come indicato sulla confezione.

**Mele:**

Mettere il burro in una padella antiaderente calda. Versare il composto nella padella, distribuire sopra le mele e spolverizzare con la cannella.



Lasciare dorare un lato dello Schmarren. Tagliare in 4 pezzi, capovolgerli e mettere la padella nella parte media del forno preriscaldato per terminare la cottura per ca. 10 minuti.

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

Con l'aiuto di 2 forchette, strappare lo Schmarren a pezzi e lasciare evaporare un momento.

### ③ Decorazione:

Spolverizzare con zucchero al velo prima di servire.

#### Consiglio

- Servire lo Schmarren con una composta a scelta o un po' di Salsa Dessert Dr. Oetker.

