



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# KAISERSCHMARRN

REZEPT FÜR 8 BIS 10 PORTIONEN



- Zutaten
- Zubereitung



## ZUTATEN

---

### Kaiserschmarrn Teig (8 bis 10 Portionen)

1	Liter	Milch
0,5	Kilogramm	Mehl
140	Gramm	Zucker
		Vanillezucker
12		Eier
1	Prise	Salz
		einen guten Schuss Rum

### Apfelmus

5	Stück	Braeburn Äpfel
		Zucker
		Zimtstange
		Sternanis

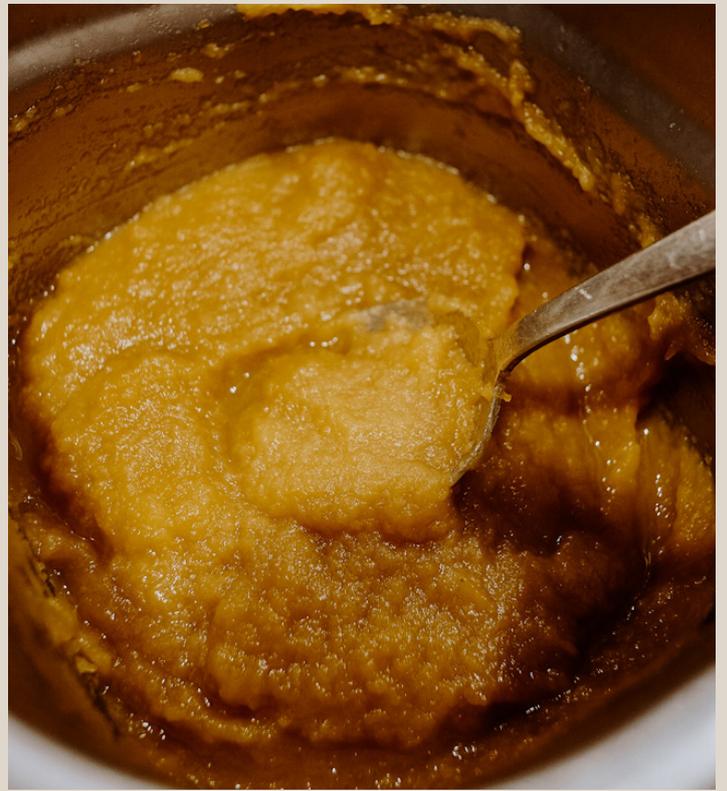


## ZUBEREITUNG

---

### Kaiserschmarrn

- Geben Sie das Mehl durch einen Sieb in die Milch hinein.
- Danach die restlichen Zutaten unterheben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Anschließend stellen Sie den Teig über Nacht kalt.
- Am nächsten Tag 12 Eier vorsichtig mixen und unter die Masse heben.



## ZUBEREITUNG

---

### Apfelmus

- Die Äpfel schälen, entkernen und anschließend in kleine Stücke schneiden.
- Danach erhitzen Sie den Zucker, sodass Karamell entsteht.
- Die geschnittenen Apfelstücke mit den Gewürzen hinzugeben und köcheln lassen bis die Zutaten weich sind.
- Zum Schluss wird die Zimtstange sowie der Sternanis entfernt und alles miteinander gemixt, sodass eine homogene Masse entsteht.



WIR WÜNSCHEN IHNEN  
VIEL SPASS BEIM BACKEN  
UND GENIESSEN.

*Chef de Cuisine Palais Keller - Tobias Heinze  
& Auszubildende Isabel Franz*