

## Apfelschmarrn



### Zutaten

- 300 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 375 ml Milch
- etwas Butter
- Marmelade, Staubzucker

### Zubereitung

1. Die Eier trennen.
2. Die Dotter mit Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. Ein Stück Butter in einer Eisenpfanne (oder einer beschichteten Pfanne) erhitzen und die Hälfte des Teiges in die Pfanne gießen.
5. Den Schmarrn ca. 3 - 4 Minuten auf jeder Seite goldgelb braten. Mit zwei Gabeln den Apfelschmarrn in kleinere Stücke reißen.
6. Dasselbe mit der zweiten Teighälfte machen.
7. Die Mehlspeise mit Staubzucker und Marmelade servieren.

**Viel Freude beim Nachbacken!**

