



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

WINTERLICHER KAISERSCHMARRN MIT CRANBERRIES

Dauer: Ca. 30 Minuten, Kochkunst: Für Naschkatzen; Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

| | |
|-------------------------------|--|
| 400 g Mehl | Die Milch mit dem Mineralwasser und den Eiern in einer Schüssel verrühren. In eine zweite Schüssel das Mehl geben und die Flüssigkeit vorsichtig dazugeben. |
| 0,5 l Milch | Mit dem Schneebesen alles verrühren. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben. |
| 2 Äpfel | |
| 4 Eier | |
| 80 g Zucker | |
| 100 g getrocknete Cranberries | Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1/2 cm große Stücke schneiden. Die Apfelstücke, die getrockneten Cranberries und die gehobelten Mandeln zusammen in den Teig geben und alles gut vermischen. |
| 50 g gehobelte Mandeln | |
| 1 Päckchen Vanillezucker | |
| 0,2 l Mineralwasser | |
| 1 Prise Salz | Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise (ca. 1 große Saucenkelle voll oder 0,1 l) in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. |
| 1 Messerspitze Zimt | Den goldbraunen Teig in der Pfanne grob in Stücke zerrupfen. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. |
| Öl zum Ausbacken | |
| Puderzucker | |

Dazu schmeckt besonders gut Apfel- oder Kirschkompott.

Schmeckt richtig lecker !!!!!