

Süße Hefezopf-Apfel Kratzete



Aus der Pfanne

Süße Kratzete ist eine badische Variante des Kaiserschmarrns. Ich habe eigenmächtig in den Teig noch schwäbischen Hefezopf gemischt. Heraus kommt eine baden-württembergische Verbindung, die womöglich auch über die Landesgrenzen hinweg Liebhaber finden könnte. Einen Versuch ist es allemal wert. Hier die Rezeptur für „Süße Hefezopf Kratzete“:

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Hefezopf (am Besten vom Vortag)
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Apfel

- 80 g Weinbeeren oder getrocknete Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Zimt
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 200 g Apfelmus
- 400 ml Vanillesoße

Zubereitung

Den Hefezopf in 1 cm Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Zimt und die Weinbeeren in einem Topf leicht erwärmen (nicht kochen). Dann den Topf beiseite stellen. Apfel waschen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel in die warme Milch-Sahnemischung rühren.

Die Eier trennen. Eigelbe in die leicht warme (nicht heiße!) Milch-Apfelmischung einrühren. Dann die Milch-Apfelmischung über die Hefezopfwürfel gießen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz halb steif schlagen. Dann das Eiweiß unter die Masse heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Masse dazu geben. Auf kleiner Flamme zugedeckt 4-5 Minuten backen. Dann wenden und in kleine Stücke zerrupfen (kratzen).

Mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus und Vanillesoße servieren.

