

Honigschüttelbrotschmarrn mit Apfel – ein Rezept von Herbert Hintner



Schüttelbrot ist eine Südtiroler Spezialität. Es ist ein würziges und knuspriges Fladenbrot, welches seinen Namen durch das Schütteln des Brotteiges bei der Herstellung erhielt. Es war vor allem früher bei den Bauern aufgrund seiner langen Haltbarkeit beliebt und Bestandteil der Marende, einer deftigen Brotzeit mit Speck, Kaminwurz und Käse.

Zutaten für 4 Personen:



- 70 g Butter
- 20 g Topfen
- 45 g Schüttelbrot, fein gerieben
- 2 EL Honig
- 2 Eigelbe
- 3 Eiweiß
- 40 g Zucker

250 g Äpfel

Tipp von Herbert Hintner:

Honigschüttelbrotschmarrn kann man auch kalt beispielsweise zum Kaffee genießen.

Zubereitung (circa 45 Minuten):



20 g Butter, Topfen, Eigelb und Honig gut verrühren. Schüttelbrot dazugeben, Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. In eine ausgebutterte und gemehlte Form (geeignete Pfanne, Auflauf- oder Soufflé-Form) geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 15 Minuten backen.



Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit 20 g Zucker vermischen. 50 g Butter in der Pfanne schmelzen, Apfelspalten dazugeben und ca. 5 Minuten durchschwenken, den Zucker dabei karamellisieren lassen.



Zum Anrichten, den Schmarrn mit einem Löffel aus der Pfanne brechen und mit den Apfelspalten in der Mitte des Tellers platzieren. Mit Staubzucker und Minzeblätter fertig garnieren.



Guten Appetit!