



Kartoffel- Maronenkaiserschmarrn mit Ahorn-Apfelmus

Eine weihnachtliche Variante des beliebten
Klassikers für gemütliche Familien-Abende

Zubereitung

1. Für den Kaiserschmarrn die Kartoffeln waschen und sehr weich kochen.
2. Für das Apfelmus in der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Im Apfelsaft weich kochen. Im Anschluss den Ahornsirup zugeben. Mit einem Messer die Vanilleschote einschneiden, das Mark herauslösen und ebenfalls zugeben. Mit Zimt abschmecken und mit einem Pürierstab grob pürieren.
3. Anschließend die Kartoffeln schälen und sofort mit einer Kartoffelpresse zu einer homogenen Masse verarbeiten und zur Seite stellen.
4. Sojamilch leicht erwärmen und das Naturavit Kokosfett darin auflösen. Die warme Kartoffelmasse mit erhitzter Milch, flüssigem Fett, Zimt, Lebkuchengewürz und Salz vermengen.
5. Zucker, Backpulver, Stärke und Mehl zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Das restliche Naturavit Kokosfett in einer Pfanne erhitzen, den Kaiserschmarrn-Teig fingerdick darin verteilen und langsam bei schwacher Hitze ausbacken. Den angerösteten Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen. Anschließend Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren und Maronen sowie Kaiserschmarrn-Stücke darin schwenken.
6. Den Kaiserschmarrn in der Pfanne anrichten und leicht mit Puderzucker bestäuben. Dazu das Apfelmus servieren.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 30 g NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett
- 1 TL Deutsches Steinsalz, fein
- 100 g Rübenzucker
- 150 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 100 ml Ahornsirup Grad C, kräftig
- ½ Bourbon Vanilleschote

Weitere Zutaten

Für den Teig

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
 - 200 ml Sojamilch
 - 1/2 TL Zimt
 - 1 Msp. Lebkuchengewürz
 - 1 Pck. Backpulver
 - 25 g Stärke
 - 150 g Weizenmehl
 - 200 g gegarte, geschälte Maronen
- Für das Apfelmus
- 4 süße Äpfel
 - 100 ml naturtrüber Apfelsaft
 - 1 Msp Zimt

