

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott

 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/kaiserschmarrn-mit-afel-kompott

Zutaten für 2 Personen:

- 3 Eier
- 40 g Butter
- 100 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 280 ml Milch
- 30 Rosinen
- 2 EL Rum
- Puderzucker zum Bestäuben
- Salz

Für das Apfel-Kompott:

- 1 kg Äpfel
- 150 ml Wasser
- 1 TL Zimt
- Zucker

Zubereitung:

Rosinen für 10 Minuten in Rum einweichen.

Äpfel schälen, würfeln und mit Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Zimt zugeben und bei mittlerer Hitze weich kochen. Mit Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren. Die eingelegten Rosinen mit Rum zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen.

Den Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Rezept: Benjamin Pluskwik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. September 2016

Episode: Hauptgang & Dessert