

Kaiserschmarrn mit Kirsch-Kompott

Für zwei Personen

250 g Sauerkirschen	1 Ingwerknolle	1 Zitrone
4 Eier	250 ml Milch	100 ml Kirschsafft
1 Vanilleschote	100 g Zucker	125 g Mehl

Den Backofen auf 100 Grad Ober- Unterhitze vorwärmen. Einen Topf erhitzen und die Kirschen zusammen mit dem Kirschsafft, etwas Zitronenabrieb, einer Vanilleschote und reichlich Zucker in den Topf geben und alles zum Köcheln bringen. Die Eier trennen. Die Milch mit dem Mehl, etwas Zucker, etwas Zitronenabrieb und dem Eigelb zu einem Teig vermengen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und anschließend unter den Teig heben. Eine Pfanne erhitzen und den Teig, etwa fingerdick, auf einer Seite anbraten und anschließend in den Backofen geben und goldbraun backen lassen. Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel zerreißen. Anschließend mit dem Kirschkompott zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

Kilian Hinzpeter am 15. Januar 2013