

# Rahm-Schmarrn mit Apfel-Kompott

## Für zwei Personen

250 g Äpfel	1 unbehandelte Zitrone	60 g Zucker
20 g Puderzucker	4 g Vanillezucker	1 Vanilleschote
25 g Mehl	2 Eier	10 g Butterschmalz
20 g Butter	100 ml Apfelsaft	50 ml Schlagsahne
5 EL Amaretto	Zitronenmelisseblätter	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft pressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker, den Apfelsaft, einen Esslöffel Zitronensaft, die Zitronenschale und das Mark mit den Äpfeln in einen Topf geben und weich kochen lassen. Zum Abkühlen anschließend in eine kalte Schale gießen. Die Eier trennen. Von der restlichen Zitrone etwas Schale abreiben. Das Eigelb mit der Sahne, dem Vanillezucker, etwas Zitronenschale, dem Amaretto und dem Mehl zu einem glatten Teig vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend unter den Teig heben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und circa drei Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen für circa 15 Minuten backen lassen. Den Schmarrn vierteln, wenden, die Butter als Flöckchen darauf verteilen und nochmals für fünf Minuten in den Ofen geben. Anschließend den Schmarrn grob zerteilen, mit Puderzucker bestäuben und im Backofen für zwei Minuten karamellisieren lassen. Den Rahmschmarrn mit Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Alexandra Sachse am 10. Oktober 2013