

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

300 g Mehl	750 g süßliche Äpfel	1 unbehandelte Zitrone
80 g Rosinen	100 g Zucker	50 g Butter
50 g Butterschmalz	5-6 Eier	500 ml Milch
2 EL Rum	250 ml Calvados	Puderzucker, Salz

Die Eier trennen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und schmelzen lassen. Für den Teig das Mehl, die Milch, die zerlassene Butter, die Eigelbe und eine Prise Salz vermengen. Anschließend den Rum und die Rosinen unterrühren. Danach die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Anschließend den Teig in die Pfanne geben und braten lassen. Danach den Teig wenden und weiter braten. Nun den Teig in größere Stücke reißen und goldgelb backen. Von der Zitrone die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Die Äpfel schälen, halbieren, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In einem Topf 500 Milliliter Wasser, den Zucker und die Zitronenschale zum Kochen bringen. Anschließend den Zitronensaft und den Calvados dazugeben. Danach die Äpfel hinzufügen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt gar ziehen lassen. Den Kaiserschmarrn mit dem Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Elfriede Obermaier am 20. Februar 2014