

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Rosinen	3 EL brauner Rum	1 Eier
25 g Butter	125 g Mehl	250 ml Milch
1 TL Vanillezucker	1 EL Zucker	2 TL Puderzucker
1 Prise Salz	Olivenöl	

Für das Apfelkompott:

1 Apfel, Boskoop	25 g Rosinen	1 Päckchen Vanillezucker
1 Zimtstange	100 ml Apfelsaft	

Die Rosinen in dem Rum mindestens eine halbe Stunde vorher einlegen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und einen Esslöffel Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und in den Teig einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und langsam unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne Rum unterrühren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Teig eingießen. Die Hitze etwas reduzieren und goldgelb backen lassen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder backen lassen. Abschließend in mundgerechte Stücke teilen, mit zwei Teelöffeln Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Den Apfel schälen, entkernen, klein schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft, dem Vanillezucker, der Zimtstange sowie den eingelegten Rosinen aufkochen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und köcheln lassen, bis der Apfel leicht verkocht ist. Den Kaiserschmarrn zusammen mit dem Apfelkompott auf einem Teller anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Stefan Nicodemus am 23. Oktober 2014