

# Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott, Äpfeln, Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

3 Eier	125 g Mehl	2 Päckchen Vanillezucker
250 ml Milch	1 EL Schlagsahne	20 ml Rum
30 g Rosinen	1 Prise Salz	Butter
Gemahlener Zimt	Puderzucker, zur Dekoration	

**Für das Apfelkompott:**

500 g säuerliche Äpfel	100 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker
500 ml Wasser	Gemahlener Zimt	

**Für die Äpfel:**

500 g säuerliche Äpfel	1 Zitrone	20 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker	80 g Puderzucker	200 ml Apfelsaft
4 cl Calvados	gemahlener Zimt	

**Für die Vanillesauce:**

2 Eier	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker	200 ml Schlagsahne	400 ml Milch
2 Vanilleschoten	gemahlener Zimt	

Für den Kaiserschmarrn Rosinen in Rum einweichen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Milch, Eigelbe, Salz, Vanillezucker und Mehl verrühren und mit Zimt abschmecken. Schlagsahne und Eischnee unterheben. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinein geben. Sobald die Unterseite leicht braun wird, Teig zerkleinern und Rosinen hinzugeben. Kaiserschmarrn rundum goldbraun braten.

Für das Apfelkompott Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit 500 Milliliter Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einen Topf geben und zu einem Kompott einkochen lassen.

Für die karamellisierten Äpfel Zitrone auspressen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Vanillezucker und Zimt bestreuen. Butter mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Apfelscheiben in die Pfanne geben und leicht anbraten, mit Calvados und Zitronensaft ablöschen. Apfelsaft hinzugeben und sechs bis acht Minuten schmoren.

Für die Vanillesauce Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier mit Speisestärke und Sahne aufschlagen und die Masse mit einem Schneebesen unter die Milch rühren. Mit Zimt und Vanillezucker abschmecken.

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit Apfelkompott, karamellisierten Äpfeln und Vanillesauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Nikolai Hoffmann am 08. Februar 2016