

Karamellisierter Walnuss-Schmarrn mit gedünsteten Äpfeln

Für zwei Personen

Für den Walnuss-Schmarrn:

1 Orange	4 Eier	250 ml Milch
10 ml alter Rum	10 ml Orangenlikör	140 g Mehl
80 g Zucker	80 g Walnusskerne	1 Prise Zimt
2 EL Butter		

Für die Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	2 EL Butter
125 ml Apfelsaft	3 EL Zucker	2 Msp. Zimtpulver
2 Msp. Nelkenpulver		

Für die Garnitur:

Zimtpulver	Puderzucker
------------	-------------

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Walnuss-Schmarrn Eier trennen. Orange waschen und Schale abreiben. Milch mit Mehl, Rum, Zimt, Orangenabrieb und Eigelben verrühren. Eiweiße mit 20 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Walnusskerne grob zerkleinern und in der Butter anrösten. Schmarrn-Masse darüber geben, kurz anbraten und dann im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Anschließend stürzen und mit Löffeln zerzupfen.

In einer Pfanne restlichen Zucker schmelzen, mit Orangenlikör ablöschen, restliche Butter und Schmarrn zugeben und karamellisieren.

Für die gedünsteten Äpfel Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in Spalten schneiden. Butter schmelzen, Zucker dazugeben und erhitzen, bis der Zucker sich hellbraun färbt. Mit Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Äpfel dazugeben und weich dünsten. Mit Zitronenschale, Zimtpulver und Nelkenpulver abschmecken. Karamellisierten Walnuss-Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt bestäuben und warm servieren.

Brigitte Quehenberger-Spreitz am 15. September 2016