

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier	40 g Butter	100 g Mehl
30 g Zucker	1 Vanilleschote	280 ml Milch
30 Rosinen	2 EL Rum	Puderzucker, Salz

Für das Apfelkompott:

1 kg Äpfel	150 ml Wasser	1 TL Zimt
Zucker		

Rosinen für 10 Minuten in Rum einweichen.

Äpfel schälen, würfeln und mit Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Zimt zugeben und bei mittlerer Hitze weich kochen. Mit Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Für den Kaiserschmarrn Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren. Die eingelegten Rosinen mit Rum zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen.

Den Kaiserschmarrn mit Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Benjamin Pluskwik am 22. September 2016