Kaiser-Schmarrn mit Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier	190 ml Milch	90 g glattes Mehl
2 EL Zucker	25 g Butter	1 Prise Salz

Für das Zwetschgenkompott:

500 g Zwetschgen	100 g Zucker	1 Prise gemahlener Zimt

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn:
Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen.
Eigelb mit Milch und Mehl glattrühren und den Eischnee unterheben.
Butter in der Pfanne schmelzen, Masse einfließen lassen und kurz anbacken.
Im Backofen zehn Minuten braun backen und anschließend aus der Pfanne auf ein Brett stürzen und mit Gabeln in kleine Stücke reißen.

Für das Zwetschgenkompott:
Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Einen Schuss Wasser mit Zucker und Zimt aufkochen lassen, Zwetschgen hinzufügen und ziehen lassen bis sie weich sind. In einer Schüssel zum Schmarrn reichen.

Für die Garnitur:
Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Karin Mohrenschildt am 14. März 2019