

# Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

4 Eier	250 ml Milch	30 g Butter
Butterschmalz	140 g Mehl	1 EL Zucker
2 EL Puderzucker	1 Prise Salz	

**Für das Kompott:**

500 g Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Rum
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	1 Sternanis
1 Prise Zucker		

**Für den Kaiserschmarrn:**

30 g Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Eier trennen.

Mehl mit der Milch glatt rühren, dann Eigelbe, flüssige Butter, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig einfüllen. Zunächst eine Seite des Schmarrns ausbacken, dann umdrehen und sofort in größere Stücke zerteilen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Für das Kompott:**

Zwetschgen putzen, halbieren und entsteinen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zwetschgen mit ca. 1 TL Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und mit Wasser auffüllen, sodass die Früchte gerade so bedeckt sind. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Rum, Zimtstange, Sternanis, Vanillemark und –schote mit in den Topf geben und alles zu einem Kompott einköcheln lassen. Die Früchte ggf. mit etwas Zucker süßen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Eberl am 26. September 2019