

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	200 g Mehl	270 ml Milch (3,5 %)
2 Vanilleschoten	125 g Heidelbeeren	40 g Zucker
40 g Butter	Butterschmalz	

Für das Apfelkompott:

3 Äpfel	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker
2,5 EL Zucker		

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch	1 Ei	125 g Sahne
1 Vanilleschote	1,5 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke

Für die Garnitur:

50 g Puderzucker	1 Prise Zimtpulver	1 Zweig Minze
------------------	--------------------	---------------

Für den Kaiserschmarrn:

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren.

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Butter in einer Pfanne schmelzen. 190 g gesiebttes Mehl mit Milch, Vanillemark und der geschmolzenen Butter in die Eigelbmasse unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte des Teiges nun für den Beeren-Schmarrn abtrennen.

1-2 TL vom übrigen Mehl und die gewaschenen Heidelbeeren unter den Teig rühren. Ein paar Heidelbeeren für die Garnitur aufbewahren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den normalen Teig ca. 1 cm hoch in die Pfanne hineingeben. Warten bis die oberste Schicht nicht mehr matschig ist und danach wenden. Den Teig mit dem Pfannenwender zerrupfen und fertig backen. Genauso den Beeren-Teig zum Schmarrn verarbeiten.

Für das Apfelkompott:

Die halbe Zitrone auspressen und mit 200 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse unbedingt gründlich entfernen - sonst gibt es harte Fasern im Kompott. Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelkompott nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer feiner stampfen und eventuell nachsüßen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Währenddessen das Ei mit dem Handrührgerät aufschlagen.

Speisestärke und Sahne dazugeben und noch einmal kurz durchschlagen. Die Sahne-Ei-Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Vanille-Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

Über den normalen Kaiserschmarrn etwas Puderzucker streuen und den Heidelbeer-Schmarrn mit Zimt bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Melanie Schneider am 25. Januar 2021