

# **Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Apfel-Sahne**

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

6 Eier	350 ml Hafermilch	Butter
40 g Rosinen	200 g Dinkelmehl, 630	1 Vanilleschote
2 EL Zucker	Puderzucker	1 Prise Salz

**Für das Apfelkompott:**

2 säuerliche Äpfel	200 ml Apfelsaft	50 ml Rum
1 EL Zucker	1 TL Zimt	2-3 Nelken

**Für die Apfelsahne:**

1 säuerliche Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 ml Sahne
100 g Mascarpone	100 g Apfelmark	1 Vanilleschote
2 TL Vanillezucker		

**Für den Kaiserschmarrn:**

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker, Vanillemark, Hafermilch und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

1 EL Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Kaiserschmarrn-Masse hineingeben. Auf mittlerer Stufe goldgelb backen, bis man ihn wenden kann. Vor dem Wenden die Rosinen auf dem Kaiserschmarrn verteilen. Zum leichteren Wenden, den Schmarrn vierteln. Erneut einen Klecks Butter unter den Kaiserschmarrn geben und ihn auch auf der zweiten Seite goldgelb backen. Dann mit einem Löffel in grobe Stücke zerteilen. Nach Bedarf den Kaiserschmarrn noch mit Puderzucker karamellisieren.

**Für das Apfelkompott:**

**Für das Apfelkompott:**

Äpfel schälen und klein schneiden. Aus einem halben Apfel mit einem Kugelausstecher Perlen auslösen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rum und Apfelsaft ablöschen. Äpfel dazu geben und einkochen lassen. Mit Nelken und Zimt abschmecken. Apfelperlen hinzugeben. Das Kompott warm servieren.

**Für die Apfelsahne:**

Zitrone auspressen und einen Spritzer Zitronensaft mit Apfelmark, Mascarpone, Sahne, Vanillezucker und Vanillemark verrühren. In eine Espumaflasche abfüllen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit einer Patrone aufschäumen. Gut schütteln. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne damit dekorieren.

Kathrin Deininger am 08. Dezember 2025