

Apfel-Kaiserschmarrn mit Brombeerkompott, Rahmjoghurt

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

| | | |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------|
| 1 säuerlicher Apfel | 1 Zitrone, davon Saft | 2 Eier |
| 100 ml Milch | 4 EL Butter | 2 EL Butterschmalz |
| 30 g Pinienkerne | 7 Zweige Thymian | 100 g Mehl |
| $\frac{1}{4}$ TL Backpulver | $\frac{1}{2}$ EL Zucker | Puderzucker |
| 1 Prise Salz | | |

Für das Brombeerkompott:

| | | |
|---------------------|--------------------------|-------------|
| 150 g TK-Brombeeren | 1 Orange, (Saft, Abrieb) | 75 g Zucker |
|---------------------|--------------------------|-------------|

Für den Rahmjoghurt:

| | | |
|-------------------|-----------------|------------------|
| 100 g Rahmjoghurt | 1 Vanilleschote | 2 EL Puderzucker |
|-------------------|-----------------|------------------|

Für den Kaiserschmarrn:

Die Pinienkerne anrösten und aus der Pfanne nehmen. Apfel klein schneiden und Thymianblätter abzupfen.

Mehl, Backpulver, Zucker und eine Prise Salz miteinander mischen.

Eier trennen. Eigelb mit Milch und Thymianblättern zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Eiweiß mit etwas Zitronensaft steif schlagen.

2 EL Butter und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Eiweiß unter die Eigelb-Masse heben. Die Masse in die Pfanne geben und die Apfelstücke und die Pinienkerne darauf verteilen. Mit einem Deckel bei geringer Hitze für ca. 5-10 Minuten anbraten.

Danach den Fladen wenden, von der Platte nehmen, in Stücke zerreißen.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und Schmarrn darin wenden.

Abschließend mit Puderzucker ein paar Minuten weiter anbraten.

Für das Brombeerkompott:

Zucker mit 50 ml Wasser zum Kochen bringen. Schale der Orange reiben, anschließend auspressen. Orangenabrieb und Orangensaft kurz einrühren. Brombeeren hinzufügen und alles bis zur gewünschten Dicke köcheln lassen.

Für den Rahmjoghurt:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen. Rahmjoghurt mit Vanillemark glattrühren. Nach Geschmack ein wenig Puderzucker zum Süßen hinzugeben.

Sophie Hager am 20. Februar 2023