

Kaiserschmarrn mit Kompott von getrockneten Früchten

Für 4 Personen

Für das Kompott:

1 TL Speisestärke	$\frac{1}{4}$ l Portwein	1 EL Zucker
1 Gewürznelke	1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Korianderkörner
80 g Dörrzwetschgen	80 g getr. Aprikosen	40 g getr. Feigen

Für den Kaiserschmarren:

20 g Mandelblättchen	3 Eier	250 g Mehl
250 ml Milch	125 ml Sahne	1 Prise Salz
1 TL flüssige Butter	2 EL Zucker	3 EL Butter
Puderzucker		

Die Stärke in 2 EL Portwein auflösen. Restlichen Portwein mit Zucker, Gewürznelke, Zitronenabrieb und Koriander aufkochen.

Zwetschgen, Aprikosen und Feigen zum kochenden Portwein geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Dann die Stärkemischung zum Binden untermischen, noch mal aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Eier trennen.

Mehl, Milch, Sahne, Salz, flüssige Butter, Zucker und die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig hinein geben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten.

Den Pfannkuchen wenden, die restliche Butter zugeben und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten.

Dann den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in Stücke reißen und nochmals kurz braten.

Vor dem Servieren mit den Mandeln und etwas Puderzucker bestreuen. Mit dem Kompott servieren.

Vincent Klink am 25. Januar 2018