

Maronen-Schmarrn mit Gewürz-Apfel-Kompott, Granatapfel

Für 2 Personen

100 ml Weißwein	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
80 g Zucker	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Granatapfel
70 g Maronemehl	70 g Weizenmehl	2 Eigelb
40 ml Milch	1 Prise Salz	3 Eiweiß
2 EL Butter	Puderzucker	

Weißwein, Zimtstange, Nelken und 40 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Achtel schneiden. In den Sud geben und 2 Minuten sanft köcheln lassen. Apfel beiseite stellen. Granatapfelkerne aus dem Granatapfel brechen. Kerne kurz vor dem Anrichten unter das Kompott mischen. Maronemehl (oder Mus) und Weizenmehl mischen. Eigelb, Milch, Salz und 10 g Zucker zugeben und den Teig glattrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Masse ca. 1,5 cm dick einfüllen und etwa 1 Minute stocken lassen, umdrehen und mit Hilfe zweier Gabeln oder Holzspachteln in mundgerechte Stücke zupfen. Mit übrigem Zucker und restlichem Butterflöckchen bestreuen. Den Schmarrn auf Tellern anrichten. Puderzucker darüber streuen und mit Gewürzäpfeln anrichten.

Otto Koch am 01. November 2013