

Kaiserschmarrn

- 5 Apfel
- 70 g Rohrohrzucker
- 5 Ei
- 1 Tonkabohne, gerieben
- 400 ml Apfelsaft
- 270 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 400 ml Milch
- Saft einer halben Zitrone
- 40 g Rosinen
- 60 g Butter
- 2 EL Puderzucker zum Besieben

Zubereitung

Für das Apfelkompott zuerst die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Apfelstücke gemeinsam mit dem Zucker, einer halben geriebenen Tonkabohne, dem Saft einer halben Zitrone und 400ml Apfelsaft in einen Kochtopf geben.

Alles aufkochen lassen und die Mischung für 15 bis 20 Min. einkochen, bis die Apfelstücke gleichmäßig zerfallen sind. Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend das Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für den Kaiserschmarrn zuerst die Eier trennen. Danach Mehl, Zucker, Salz und das Eigelb mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

In einer anderen Schüssel das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und anschließend zusammen mit den Rosinen unter den dickflüssigen Teig heben.

Die Butter in einer großen, flachen, ofenfesten Pfanne aufschäumen lassen und den Teig langsam eingießen. Den Teig auf beiden Seiten anbacken lassen.

Anschließend die Pfanne in einem vorgeheizten Backofen bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. backen, bis der Kaiserschmarrn leicht goldbraun ist.

Danach die Pfanne aus dem Backofen nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen. Einen Teil des Puderzuckers auf den Kaiserschmarrn sieben und alles mit einem EL Butter in der heißen Pfanne verrühren.

Den Schmarrn auf vier Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und mit dem Apfelkompott servieren.