



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott/Apfelmus

Zutaten für 6 Personen:

- 180 g Weizenmehl
- 30 g Zucker
- 120 g Eigelb (6 Stück)
- 380 g Milch
- Vanille

- 60 g Zucker
- 180 g Eiweiß (6 Stück)
- Prise Salz

950 g Gesamtmasse

Zutaten für das Zwetschgenkompott/Apfelmus

- 600 g Äpfel gewürfelt (Boskop)
- oder 600 g Zwetschgen
- 50 g Zucker
- 50 g Brauner Zucker
- 80 g Rotwein
- Zimt und Nelken

Zubereitung:

Kaiserschmarrn:

Zuerst Zucker und Mehl trocken miteinander verrühren. Dann Eigelb, die Vanille, sowie die Hälfte der Milch zugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Sobald eine homogene Masse entstanden ist, die restliche Milch unterrühren.

Wenn der Ofen vorgeheizt ist, das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz aufschlagen. Anschließend nach und nach in die andere Masse unterheben.

Dann eine hitzebeständige Pfanne für ca. 5 Minuten im Ofen vorheizen. Diese aus dem Ofen nehmen eine Butterflocke darin schmelzen lassen und die Masse einfüllen. Nach Geschmack können noch Rumrosinen oder Mandeln darüber gegeben werden. Dann die Pfanne in den Ofen zurückgeben und das Ganze im Ofen backen.

Nach 4-5 Minuten den fertigen Schmarrn aus dem Ofen nehmen. Entweder schneiden oder zerzupfen und auf einen Teller mit dem warmen Kompott anrichten, mit Puderzucker abstauben und genießen.

Zwetschgenkompott/Apfelmus:

Alle Zutaten zusammen in einem Topf erhitzen und auf mittlerer Hitze für ca. 15-20 Minuten einkochen lassen. Anschließend pürieren.



Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen
Backzeit: 4-5 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C
Unterhitze 230° C
Ofen eingeschaltet lassen.
Backzeit: 4-5 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit: 10-15 Minuten

