Kaiserschmarrn mit Apfelkompott



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	700 g
Zitronen	1 St.
Apfelsaft	100 ml
Zucker	70 g
Zimt	
Rosinen	25 g
Eier	2 St.
Milch	150 ml
Weizenmehl, Type 405	125 g
Butter	2 EL
Puderzucker	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Apfelwürfel, Apfelsaft, 30 g Zucker, Zimt und Zitronensaft ca. 8–10 Min. weich garen. Anschließend Rosinen unterheben und abkühlen lassen.

2. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit übrigem Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig rühren. Milch und Mehl abwechselnd unterrühren. In einer weiteren Schüssel Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

3. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und ca. 2–3 Min. von jeder Seite goldbraun backen. Mit zwei Gabeln in Stücke reißen, warm stellen, übrigen Teig genauso backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit dem Apfelkompott servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	10 g