

# Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott



## Zutaten:

für 2 Personen

- 120 g Mehl
- 250 ml Milch
- 4 Eigelb
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 40 g Braune Butter
- 4 Eiweiß
- Salz
- 60 g Zucker
- 40 g Butter
- 4 EL Rumrosinen
- 3 EL Mandelstifte (geröstet)

## Vorbereitung:

Rosinen 2-3 Stunden vorher waschen, abtropfen lassen, in eine kleine Schüssel geben und mit Rum übergießen, bis die Rosinen bedeckt sind.

Mandelstifte vorsichtig bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.  
40 g Butter in einer kleinen Pfanne bräunen.

## Zubereitung:

Für den Schmarren das Mehl mit der Milch glatt rühren. Die Eigelbe, das Vanillemark, die Zitronenschale mit der braunen Butter unterrühren.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz cremig schlagen, nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und zu einem festen Schnee weiterschlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Den Backofengrill einschalten. In zwei kleinen ofenfesten Pfannen (24 bis 26 cm ø) jeweils 1 TL Butter bei milder Hitze zerlassen. Wer, so wie ich, keine zwei kleinen Pfannen hat, kann natürlich auch eine große nehmen. Die geschmolzene Butter mit einem Pinsel in der/den Pfanne/n gleichmäßig verstreichen.

Den Teig in die Pfanne/n geben und gut verteilen. Die Unterseite etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze hell bräunen. Die abgetropften Rumrosinen und die Mandelstiften daraufstreuen. Leicht in den Teig drücken, damit sie beim Backen nicht verbrennen.

Die/den Schmarren in der/den Pfanne(n) nacheinander unter dem Backofengrill auf der untersten Schiene 3 Minuten goldbraun backen.

Dann mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Butter mit dem restlichen Zucker hinzufügen und den Kaiserschmarren in den Pfannen unter Rühren auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwas karamellisieren.

Den Kaiserschmarren auf vorgewärmten Tellern mit dem Apfelkompott anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!! 😊