



Kaiserschmarrn mit kandierten Nüssen

und Apfel-Birnen-Kompott



ca. 40min



2 Personen

Um den Namen des Kaiserschmarrns, der aus der österreichischen Hofküche stammt, ranken sich viele Legenden. Eine davon besagt, dass die süße Eierspeise zu Ehren der Kaiserin Sissi serviert wurde. Da die linienbewusste Sissi den Teller verschmähte, lenkte ihr Franzl mit den Worten ein: „Na geb’ er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z’sammenkocht hat.“ So wurde des Kaisers neue Leibspeise geboren.

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 200g Zucker
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 25g Pekannusskerne ¹⁵
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 500ml H-Vollmilch ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Puderzucker

- 2EL Butter ⁷
- Salz

- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Messbecher
- Schneebesen
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 778kcal, Fett 26.6g,
Kohlenhydrate 119.8g, Eiweiß 15.8g



Den **Apfel** und die **Birne** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **Früchte** in einem kleinen Topf mit **30g Zucker**, 25g Wasser und **1 kräftigen Prise Zimt** zum Kochen bringen und bei niedriger bis mittlerer Hitze in 10-12Min. weich kochen, dabei gelegentlich umrühren.



1 EL Butter in der Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Den **Teig** zugeben und abgedeckt 6-8Min. ausbacken, dann den Deckel abnehmen und weiterbraten.



Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten, dann **1EL Zucker**, 1EL Wasser, **1 kräftige Prise Zimt** und 1 Prise Salz einrühren. Die **Nüsse** ca. 1Min. köcheln lassen, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat, dann aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswischen.



Die Ränder des **Pfannkuchens** anheben, um zu prüfen, ob die Unterseite goldbraun gebraten ist. Den **Pfannkuchen** wenden und auf der anderen Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. **Tip:** Wer nicht den ganzen **Pfannkuchen** auf einmal wenden möchte, kann ihn auch vorher zerteilen.



130g Mehl, 50g Zucker, 1EL Backpulver
und 1 Prise Salz vermengen, **250ml Milch**
zugeben und alles mit einem Schneebesen
zu einem glatten **Teig** verrühren. Die **Eier**
nacheinander vorsichtig unterrühren.



Den **Pfannkuchen** in kleinere Stücke zerteilen. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Zitronensaft** unter das **Kompott** rühren. Den **Kaiserschmarrn** mit dem **Puderzucker** bestäuben, auf Teller verteilen und mit dem **Kompott** anrichten. Mit den **Nüssen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.