



Kaiserschmarrn mit Apfel-Kaki-Kompott und Pekannusskernen



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 verschmählte, 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 Kaki
- 200g Zucker
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 25g Pekannusskerne ¹⁵
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 250ml Milch ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Puderzucker

- 2EL Butter ⁷
- Salz

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

Energie 803kcal, Fett 28.5g,
Kohlenhydrate 118.3g, Eiweiß 19.7g



1. Früchte garen

Den **Apfel** und die **Kaki** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **Früchte** in einem kleinen Topf mit **30g Zucker**, **1 kräftigen Prise Zimt** sowie 25ml Wasser zum Kochen bringen und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-15Min. weich kochen, dabei gelegentlich umrühren.



4. Teig braten

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



2. Nüsse kandieren

Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten, dann **1EL Zucker**, **1 kräftige Prise Zimt**, 1EL Wasser 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.



5. Pfannkuchen wenden

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 den ganzen **Pfannkuchen** nicht auf einmal wenden möchte, kann ihn auch vorher zerteilen.



3. Teig verrühren

130g Mehl, 50g Zucker, 1EL Backpulver
und 1 Prise Salz vermengen, die **Milch**
zugeben und alles zu einem glatten **Teig**
verrühren. Die **Eier** nacheinander vorsichtig
unter den **Teig** mengen.



6. Kaiserschmarrn zerteilen

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