



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 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.

Was du von uns bekommst

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 200g Zucker
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 25g Pekannusskerne¹⁵
- 150g Weizenmehl¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 500ml H-Vollmilch⁷
- 2 Bio-Eier³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- Salz

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 863kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 126.8g, Eiweiß 19.9g



1. Kompott kochen

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.



2. Nüsse kandieren

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.



3. Teig verrühren

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. Die **übrige Milch** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



4. Teig braten

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



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



6. Kaiserschmarrn zerteilen

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 der **½ des Puderzuckers** bestäuben, auf Teller verteilen und mit dem **Kompott** anrichten. Mit den **Nüssen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.