



Kaiserschmarrn mit kandierten Nüssen

und Apfel-Birnen-Kompott



ca. 40min



3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 200g Zucker
- 2 Päckchen gemahlener Zimt
- 50g Pekannusskerne⁴
- 300g Weizenmehl²
- 2 Päckchen Backpulver
- 4 Bio-Eier¹
- 2 unbehandelte Zitronen
- 25g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 500ml Milch³
- 4EL Butter³
- Salz

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Zitruspresse

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Nüsse (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 872kcal, Fett 30.8g, Kohlenhydrate 129.4g, Eiweiß 19.9g



1. Kompott kochen

Die **Äpfel** und die **Birnen** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **Früchte** in einem mittelgroßen Topf mit **60g Zucker**, 50g Wasser und **½TL 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 2EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten, dann **2EL Zucker**, 2EL Wasser, **½TL 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 auswaschen.



3. Teig verrühren

260g Mehl, **100g Zucker**, **2EL Backpulver** und 1 kräftige Prise Salz vermengen, 500ml Milch zugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten **Teig** verrühren. Die **Eier** nacheinander vorsichtig unterrühren.



4. Teig braten

Je 1EL Butter in der Pfanne sowie einer weiteren großen Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Den **Teig** auf die beiden Pfannen verteilen und abgedeckt 6-8Min. ausbacken, dann die Deckel abnehmen und weiterbraten.



5. Pfannkuchen wenden

Die Ränder der **Pfannkuchen** anheben, um zu prüfen, ob die Unterseiten goldbraun gebraten sind. Die **Pfannkuchen** wenden und auf der anderen Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. **Tipp:** Wer nicht die ganzen **Pfannkuchen** auf einmal wenden möchte, kann sie auch vorher zerteilen.



6. Kaiserschmarrn zerteilen

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