



Kaiserschmarrn mit kandierten Nüssen

und Apfel-Birnen-Kompott



ca. 40min



4 Portionen

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.

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 200g Zucker
- 2 Pck. gemahlener Zimt
- 50g Pekannusskerne ⁴
- 300g Weizenmehl ²
- 2 Pck. Backpulver
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 unbehandelte Zitronen

- 500ml Milch ³
- 4EL Butter ³
- 2TL Puderzucker
- Salz

- 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.

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

Energie 852kcal, Fett 30.8g,
Kohlenhydrate 124.4g, Eiweiß 19.9g



Die **Äpfel** und die **Birnen** in ca. 1 cm 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.



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.



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



Je 1 EL 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.



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.



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 1TL Puderzucker bestäuben, auf Teller verteilen und mit dem **Kompott** anrichten. Mit den **Nüssen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**