



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 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

- 1 Apfel
- 1 Kaki
- 200g Zucker
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 25g Pekannusskerne¹⁵
- 150g Weizenmehl¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 250ml Milch⁷
- 2 Bio-Eier³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- Salz

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage
- Sparschäler
- 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 1013kcal, Fett 24.5g, Kohlenhydrate 178.4g, Eiweiß 20.9g



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.



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.



4. Teig braten

1EL 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.



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 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.