



## Kaiserschmarrn mit Apfel-Kaki-Kompott

und Pekannusskernen



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 Kakis
- 200g Zucker
- 2 Päckchen gemahlener Zimt
- 50g Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 300g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Backpulver
- 500ml Milch <sup>7</sup>
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Päckchen Puderzucker

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter <sup>7</sup>
- Salz

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen 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 802kcal, Fett 24.5g, Kohlenhydrate 125.9g, Eiweiß 20.9g



**1. Früchte garen**

Die **Äpfel** und die **Kakis** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **Früchte** in einem mittelgroßen Topf mit **60g Zucker**, **1/2TL Zimt** sowie 50ml Wasser zum Kochen bringen und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-15Min. weich kochen, dabei gelegentlich umrühren.



**4. Teig braten**

Je 1EL Butter in der Pfanne sowie einer weiteren großen Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Jeweils die 1/2 des **Teiges** zugeben und abgedeckt 6-8Min. ausbacken, dann die Deckel abnehmen und weiterbraten.



**2. Nüsse kandieren**

Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten, dann **2EL Zucker**, **1/2TL Zimt**, 2EL 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 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 die ganzen **Pfannkuchen** nicht auf einmal wenden möchte, kann sie auch vorher zerteilen.



**3. Teig verrühren**

**260g Mehl, 100g Zucker, 2EL 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**

Die **Pfannkuchen** in kleinere Stücke zerteilen. Eine **Zitrone** halbieren und auspressen, die **andere Zitrone** 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.