

KAISERSCHMARRN MIT MANDELN UND ZWETSCHGEN-KOMPOTT

GELINGT LEICHT
60 Minuten

Zwetschgen-Kompott:

400 g Zwetschgen (Pflaumen)
100 ml Traubensaft
1 Orange
4 EL Honig
1 Zimtstange
2 Gewürznelken

Kaiserschmarrn für 3 Portionen:

15 g Butter oder Margarine
4 Eier
125 ml Milch
50 g Zucker
100 g Mehl
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
50 g Cranberrys
3 EL Butter

Außerdem:

50 g gehobelte Mandeln
Puderzucker

1 Entkernte Zwetschgen, Traubensaft, Orangenschale und Honig in einen Topf geben, weich kochen. Topf vom Herd nehmen, Orangenschale entfernen, Masse pürieren. Zimtstange und Nelken hinzufügen. Kompott durchziehen lassen.

2 Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Auf einem Teller erkalten lassen.

3 Butter oder Margarine in einem kleinen Topf schmelzen. Topf vom Herd nehmen.

4 Eier trennen. Eigelb, Milch und flüssige Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Mehl und das ausgekratzte Vanillemark zufügen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Teig für ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

5 Eiweiß und Salz in einem Rührbecher steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. In eine gut gefettete Pfanne geben.

6 Pfanne in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 175 °C) schieben. Nach ca. 25 Minuten ist der Schmarrn fertig gebacken.

7 In einer zweiten Pfanne Butter schmelzen. Pfanne mit dem Schmarrn aus dem Ofen nehmen, den Teig „zerreißen“ oder schneiden. Schmarrnstücke in der Butterpfanne schwenken.

8 Zimtstange und Nelken aus dem Kompott entfernen, nach Geschmack noch etwas Honig zufügen.

9 Schmarrn mit Puderzucker, Mandelplättchen und Zwetschgen-Kompott servieren.

