



# Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

🕒 40 min Zubereitungszeit

🕒 35 min Kochzeit

🔥 891 kcal pro Portion

••° Mittel

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International

🌱 Vegetarisch



## Zutaten

- 2 Portionen
- 80 g Rosinen
- 150 ml Rum
- 4 Äpfel
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker, weiß
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 EI Butter zum Braten

## Zubereitung

- 1 Rosinen in Rum einlegen und mindestens 1 Std. ziehen lassen.
- 2 Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen. Äpfel in einem Topf mit 50ml Wasser, Zitronensaft, Vanillemark und --schote, 10g Zucker und einer Prise Zimt in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 15 Min. einkochen. Anschließend abkühlen lassen.
- 3 Eier trennen. Mehl, Backpulver vermengen. Milch, Eigelb, restlichen Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Mehl/Backpulver Mischung hineinsieben und gründlich unterrühren.
- 4 Eiweiß und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät zu Eischnee aufschlagen. Eischnee vorsichtig unter Teig rühren.
- 5 In einer großen Pfanne Butter zerlassen. Teig hineingeben und Rosinen einstreuen. Kaiserschmarrn in der Pfanne für 15 Minuten bei 165° in den Ofen geben. Zum Schluss mit zwei Gabeln zerzupfen und in Butter kurz goldbraun nachbraten.
- 6 Kaiserschmarrn zusammen mit dem Apfelkompott auf Tellern anrichten. Puderzucker mit einem feinen Sieb drüber stäuben.

# Nährwerte

	<b>pro 100g</b>	<b>pro Portion</b>
Brennwert	691kJ /165kcal	3.731kJ /891kcal
Fett	3g	16g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	5g
Kohlenhydrate	28g	146g
davon Zucker	19g	99g
Eiweiß	5g	23g
Salz	1g	4g