



Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Gesunde Rezepte für jeden Tag

- » 2 EL Rosinen
- » 1 EL Puderzucker
- » 5 Eigelb
- » 2 EL Zucker
- » 500 ml Milch 1,5 % Fett
- » 170 g Weizenmehl, Type 405
- » 5 Eiklar
- » 5 EL Rapsöl
- » 600 g Äpfel

1. Für den Kaiserschmarrn Rosinen etwa 30 Minuten in dünnem Läuterzucker (200 ml Wasser und 50 g Zucker) einweichen.
2. Eigelb, Zucker, und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren bis die Masse hellgelb und cremig wird.
3. Milch und nach und nach Mehl unterrühren, dann die Rosinen zugeben.
4. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.
5. In einer Pfanne Öl erhitzen, Teig einfüllen.
6. Bei geringer Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und einmal wenden, bis alles leicht angebraten ist.
7. Dann den Teig zerreißen.
8. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Für das Apfelkompott Äpfel in Stücke schneiden und in etwas Wasser weich dünsten.
9. Eventuell pürieren.