

Kaiserschmarrn mit Aprikosenkompott

Zutaten für 4 bis 6 Portionen:

Kompott

½ Vanilleschote
500 ml Apfelsaft
50 g Zucker
1 Zitrone, Saft
2 Anissterne
300 g getrocknete Aprikosen
1 Bio-Orange, Saft und Abrieb
5 g Speisestärke

Kaiserschmarrn

3 EL Mandelblättchen
4 Eier (M)
Salz
60 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
125 ml Vollmilch
125 g Mehl
6 EL Rapsöl
Puderzucker



Und so geht's:

Kompott: Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauschaben. 500 ml Apfelsaft mit Zucker und dem Saft der Zitrone aufkochen. Vanillemark und Anissterne unterrühren. Die Aprikosen zugeben und alles offen 8 Min. kochen

lassen. Saft und Abrieb einer Orange mit Speisestärke verrühren und unter das kochende Kompott rühren. Nochmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Kaiserschmarrn: Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät zu Eischnee schlagen und kalt stellen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Milch zugeben. Im Anschluß das gesiebte Mehl nach und nach unterarbeiten. Eischnee unterheben. 4 EL Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und bei milder Hitze 4 Min. stocken lassen. Den Teig mit zwei Pfannenwendern teilen, in mundgerechte Stücke rupfen und einige Minuten weiter braten, bis der Schmarrn goldbraun ist. Restliches Rapsöl zugeben, den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestäuben und nochmals 2 bis 3 Min. braten. Den Kaiserschmarrn auf eine gewärmte Servierplatte geben, mit Mandelblättchen bestreuen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit dem Aprikosenkompott servieren.

Copyright: UFOP



ufop

Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.