



Kaiserschmarrn met gekonfijte noten en appel-perencompote



ca. 40min



2 personen

Er gaat niets boven een klassieke Kaiserschmarrn! Dit luchtige, zoete eiergerecht - dat z'n oorsprong vindt in de Oostenrijkse hofkeuken - staat vanavond bij jou op tafel met een friszoete appel-perencompote en een flinke portie poedersuiker. Gekaramelliseerde pecannoten zorgen voor een heerlijke crunch. Zo simpel, zo lekker - dit wordt gegarandeerd genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1 peer
- 1 pakje witte suiker
- 5g kaneel
- 25g pecannoten ¹⁵
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 250ml volle melk ⁷
- 2 eieren ³
- 1 citroen
- 50g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenweegschaal
- dunschiller
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 826kcal, vet 28.6g, koolhydraten 123.5g, eiwit 19.9g



1. Fruit garen

Schil de **appel** en de **peer** en snijd ze in blokjes, verwijder het klokhuis. Doe het **fruit** in een kleine kookpan met **30g suiker**, 25ml water en een **flinke snuf kaneel** en breng aan de kook. Kook het **fruit** op middellaag vuur in 10-12min zacht, roer regelmatig.



4. Pannenkoek bakken

Smelt 1el boter in de grote koekenpan op laag tot medium vuur. Voeg het **beslag** toe en leg een deksel op de pan. Bak het **beslag** 6-8min, neem dan het deksel van de pan en bak verder.



2. Noten karamelliseren

Hak de **pecannoten** grof. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en rooster de **noten** ca. 3min. Voeg dan **1el suiker**, 1el water, een **flinke snuf kaneel** en een snuf zout toe en roer door. Laat de **noten** ca. 1min zachtjes koken, tot de **suiker** opgelost is. Schep ze uit de pan en veeg de pan schoon.



5. Pannenkoek draaien

Til de randen van de **pannenkoek** op om te controleren of de onderkant goudbruin is. Draai de **pannenkoek** om en bak de andere kant in 2-3min goudbruin. **Tip:** als je de **pannenkoek** niet in één keer wilt omdraaien, kun je hem ook van tevoren in stukken snijden.



3. Beslag maken

Meng **130g bloem**, **50g suiker**, **1el bakpoeder** en een snuf zout. Voeg de **melk** toe en roer het geheel tot een glad **beslag**. Klop de **eieren** een voor een door het beslag.



6. Kaiserschmarrn verdelen

Scheur de **pannenkoek** met het einde van je spatel in kleinere stukken. Pers **een helft** van de **citroen** uit en snijd de **andere helft** in parten. Roer het **citroensap** door het **fruit**. Bestuif de **Kaiserschmarrn** met **2tl poedersuiker**, verdeel over borden en serveer met de **compote**. Bestrooi met de **noten** en geef de **citroenpartjes** erbij.