



Kaiserschmarrn mit kandierten Nüssen

und Apfel-Birnen-Kompott



ca. 40min



2 personen

Um den Namen des Kaiserschmarrns, der aus der österreichischen Hofküche stammt, ranken sich viele Legenden. Eine davon besagt, dass die süße Eierspeise zu Ehren der Kaiserin Sissi serviert wurde. Da die linienbewusste Sissi den Teller verschmähte, lenkte ihr Franzl mit den Worten ein: „Na geb’ er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z’sammenkocht hat.“ So wurde des Kaisers neue Leibspeise geboren.

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1 peer
- 200g witte suiker
- 1 zakje kaneel
- 25g pecannoten ¹⁵
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 biologische eieren ³
- 1 onbehandelde citroen
- 25g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 250ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde
- citruspers

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 897kcal, vet 30.8g, koolhydraten 135.7g, eiwit 19.9g



1. Kompott kochen

Den **Appel** en die **Birne** in ca. 1 cm grote Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **Früchte** in einem kleinen Topf mit **30g Zucker**, 25g Wasser und **1 kräftigen Prise Zimt** zum Kochen bringen und bei niedriger bis mittlerer Hitze in 10-12Min. weich kochen, dabei gelegentlich umrühren.



4. Teig braten

1EL Butter in der Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen. Den **Teig** zugeben und abgedeckt 6-8Min. ausbacken, dann den Deckel abnehmen und weiterbraten.



2. Nüsse kandieren

Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anrösten, dann **1EL Zucker**, 1EL Wasser, **1 kräftige Prise Zimt** und 1 Prise Salz einrühren. Die **Nüsse** ca. 1Min. köcheln lassen, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat, dann aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswischen.



5. Pfannkuchen wenden

Die Ränder des **Pfannkuchens** anheben, um zu prüfen, ob die Unterseite goldbraun gebraten ist. Den **Pfannkuchen** wenden und auf der anderen Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. **Tipp:** Wer nicht den ganzen **Pfannkuchen** auf einmal wenden möchte, kann ihn auch vorher zerteilen.



3. Teig verrühren

130g Mehl, **50g Zucker**, **1EL Backpulver** und 1 Prise Salz vermengen, 250ml Milch zugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten **Teig** verrühren. Die **Eier** nacheinander vorsichtig unterrühren.



6. Kaiserschmarrn zerteilen

Den **Pfannkuchen** in kleinere Stücke zerteilen. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Zitronensaft** unter das **Kompott** rühren. Den **Kaiserschmarrn** mit der **½ des Puderzuckers** bestäuben, auf Teller verteilen und mit dem **Kompott** anrichten. Mit den **Nüssen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.