



## 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
- 200g witte suiker
- 1 zakje kaneel
- 25g pecannoten <sup>4</sup>
- 150g tarwebloem <sup>2</sup>
- 1 zakje bakpoeder
- 2 biologische eieren <sup>1</sup>
- 1 onbehandelde citroen
- 25g poedersuiker

## Wat je thuis nodig hebt

- 250ml melk <sup>3</sup>
- 2el boter <sup>3</sup>
- 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

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Noten (4).  
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 897kcal, vet 30.8g,  
koolhydraten 135.7g, 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.



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.



3. Beslag maken

Meng **130g bloem**, **50g suiker**, **1el bakpoeder** en een snuf zout. Voeg 250ml melk toe en roer het geheel tot een glad **beslag**. Klop de **eieren** een voor een door het beslag.



4. Pannenkoek bakken

Smelt 1el boter in de gebruikte 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.



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.



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 de **helft van de poedersuiker**, verdeel over borden en serveer met de **compote**. Bestrooi met de **noten** en geef de **citroenpartjes** erbij.