



Kaiserschmarrn met appel-kakicompote en gekaramelliseerde pecannoten



ca. 40min



2 personen

Er gaat niets boven een klassieke Kaiserschmarrn! Dit luchtige, zoete eiergerecht komt oorspronkelijk uit de Oostenrijkse hofkeukens en staat vanavond bij jou op tafel. Erbij een friszoete appel-kakicompote en een flinke portie poedersuiker. Gekaramelliseerde pecannoten zorgen voor een heerlijke crunch.

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1x kaki
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje kaneel
- 25g pecannoten ¹⁵
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje volle melk ⁷
- 2 eieren ³
- 1 citroen
- 1 zakje poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- zout

Kookgerei

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

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 1013kcal, vet 24.5g, koolhydraten 178.4g, eiwit 20.9g



1. Fruit garen

Schil de **appel** en de **kaki** en snijd ze in blokjes, verwijder het klokhuis. Doe het **fruit** in een kleine kookpan met **30g suiker**, een **flinke snuf kaneel** en 25ml water en breng aan de kook. Kook het **fruit** op middellaag vuur in 10-15min 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**, een **flinke snuf kaneel**, 1el water 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 omdraaien

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