

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn Mit Aprikosenkompott

Gattung: Mehlspeisen, Nudeln

KAISERSCHMARRN

250 g Mehl
1/2 Liter Milch
5 Eigelb
5 Eiweiß
Salz

1 Essl. Zucker
Rosinen
1/2 Vanilleschote
Butter
Puderzucker

APRIKOSENKOMPOTT

15 Aprikosen
Sternanis
Zucker

1/2 Liter Weißwein
Wasser

KAISERSCHMARRN

Mehl mit der Milch glatt rühren und Eigelbe und Vanillegeschmack dazugeben.

Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen, darunter ziehen und Rosinen zugeben.

In die gefettete Pfanne den Teig fingerdick eingießen, von beiden Seiten backen, zerkleinern und mit Puderzucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen.

APRIKOSENKOMPOTT

Aprikosen halbieren, entkernen und zusammen mit Weißwein, etwas Wasser, Sternanis und Zucker zum Siedepunkt bringen und ziehen lassen, bis die Aprikosen gar sind.

Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und als Beigabe Aprikosenkompott dazu reichen.