

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn Mit Apfelkompott

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Apfel, Backen, Kompott, Nachtisch, Obst, Pfannkuchen

Kaiserschmarrn:

150 g	Sojamilch	40 g	Rosinen
80 g	Mehl		Ei Ersatz Pulver für 3 Eier
1	Zitrone, abgeriebene Schale	40 g	Butter
1	Vanillestange, Mark		etwas Zucker zum Bestreuen
50 g	Zucker		etwas Butter
1	Essl. Rum		

Apfelkompott:

50 g	Zucker	1/2	Zimtstange
1/8 Liter	Weißwein	8	Gewürznelken
1/8 Liter	Apfelsaft	500 g	Äpfel, ohne Schale, in
1	Zitrone, Saft		- Spalten geschnitten

Kaiserschmarrn:

Milch und Mehl miteinander verrühren. Zitronenschale, Vanillemark, Zucker, Rum und Rosinen begeben und alles gut glatt rühren. Das Eierpulver mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Masse hinein geben, zudecken und auf dem Ofen langsam stocken lassen. Anschließend umdrehen und mit Hilfe von 2 Gabeln in Stücke zerreißen. Etwas Zucker und Butter in die Pfanne geben, das Ganze leicht karamellisieren und sofort servieren.

Apfelkompott:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Apfelspalten darin weich dünsten und zu dem Kaiserschmarrn servieren.