

Kaiserschmarrn mit Birnen-Kompott

Zutaten für das Kompott (für 4 Personen):

- 4 festere Birnen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Schote Vanille
- 1 kleine Zimtstange
- 6 EL Rohrzucker
- 100 ml Wasser
- 100 ml Weißwein

Birnen säubern, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Wasser mit Rohrzucker in einem Topf erhitzen, bis sich die Masse goldbraun färbt und ein Karamell entsteht. Weißwein, Zimt, Vanillemark, die ausgekrazte Schote und die Birnenwürfel hinzufügen. Alles einmal aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Birnen ziehen lassen. Sie sollten noch etwas Biss haben und nicht zerfallen.

Zutaten für den Kaiserschmarrn:

- 4 Eier
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 ml Milch
- etwas Vanillemark
- 4 EL Butter
- zum Bestäuben: Puderzucker

Eier trennen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das Eigelb in einer zweiten Schüssel mit Mehl, Zucker, Milch, Salz und etwas Vanillemark zu einem glatten Teig verrühren. Das geschlagene Eiweiß nach und nach vorsichtig unterheben.

Butter in einer Pfanne schmelzen und den Teig hineingeben. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und den Teig backen, bis er auf der Unterseite eine schöne braune Farbe hat. Das dauert etwa 3-4 Minuten. Dann den Fladen vorsichtig wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Tipp: Den Fladen vor dem Wenden mittig teilen oder vierteln. Das ist einfacher, als einen ganzen Teigfladen zu wenden.

Den fertigen Schmarrn in der Pfanne in kleine Stücke reißen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Die Stücke mehrmals wenden und mischen, damit sie leicht karamellisieren. Kaiserschmarrn sofort auf Teller geben und mit Puderzucker bestreut und Birnen-Kompott servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 03.10.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen