




Luftiger Kaiserschmarrn.

 **15 Min.**  **25 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

g Birnen oder Pflaumen
ml naturtrüber Apfelsaft
(z.B. Paradiso)
TL Vanillinzucker
TL Zimt
Ei(er)
EL Zucker
Salz
g Mehl
ml Vollmilch
ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
g Butter
EL Puderzucker zum
Bestäuben

Optional: Apfelkompott
von Penny

1 Pflaumen- oder Birnenkompott: Schön reife Birnen vierteln, entkernen, schälen und mit Apfelsaft sowie Vanillinzucker und 1 Prise Zimt in einem kleinen Topf bei wenig Hitze köcheln lassen, bis sie weich werden und die Flüssigkeit gut reduziert bzw. eingekocht ist. Dabei immer mal umrühren. Die Fruchtstücke sollten, anders als bei einem Mus, am Ende noch erkennbar sein. Die Pflaumen solltest du waschen, halbieren, entsteinen und dann die Hälften noch ein bis zweimal kleinschneiden. Ansonsten genau wie bei den Birnen verfahren.

Tipp: Wenn es schnell gehen soll, kannst du auch zum fertigen Apfelkompott von Penny greifen.

2 Währenddessen bereitest du den Teig vor und trennst zunächst die Eier. Eiweiße steif schlagen.

3 Eigelbe, Zucker und Salz schön cremig rühren und dann nach und nach Mehl und Milch hinzufügen, aber nicht zu lange, denn sonst verliert der Teig seine Leichtigkeit. Dann folgt noch das Mineralwasser und zum Schluss hebst du das wunderbar fluffige Eiweiß unter. Tipp: An dieser Stelle wäre jetzt die Chance, die typischen Rum-Rosinen hineinzugeben – falls du magst!

4 Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Teig für 1 Portion hineingeben, er sollte ca. 2 cm hoch stehen. Teig bei mittlerer Hitze stocken lassen und dann von beiden Seiten goldbraun backen.

Tipp: Wenn du dich der Gefahr des Pfannekuchen-Wendens nicht stellen möchtest, dann lass den Teig einfach von unten etwas in der Pfanne bräunen und backe ihn im Ofen bei 175 °C (Umluft) in 6-8 Min. zu Ende.

Luftiger Kaiserschmarrn.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

Tipp: Wenn du mehrere Portionen machst, dann kannst du auch den gesamten Teig in eine größere Pfanne geben!

- 5 Derweil das Birnen- bzw. Pflaumenkompott in kleine Gläser oder Schälchen abfüllen und abkühlen lassen.
- 6 Auch, wenn es fast schon schade ist, aber die Pfannkuchen musst du nun mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke reißen, damit sie zum echten Kaiserschmarrn werden.
- 7 Nur noch mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Kompott, das noch lauwarm sein darf, servieren!