

Kaiserschmarrn auf Zwetschgenkompott

Zutaten (für 4 Personen):

4 Eier
7 EL Zucker
400 ml Milch
250 g Mehl
1 Prise Salz
500 g Zwetschgen
2 EL Stärkepulver
4 EL Portwein
400 ml Zwetschgensaft
2 EL Rapso
1 EL Puderzucker
1 TL gehackte Pistazienkerne



Kaiserschmarrn auf
Zwetschgenkompott

ein
Rapso[®]
Rezept

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelb und 2 Esslöffel Zucker verquirlen. Milch, Mehl und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 30 Minuten quellen lassen. Inzwischen Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Stärkepulver, 5 EL Zucker mit Portwein und 3 EL Zwetschgensaft glatt rühren.
2. Restlichen Saft aufkochen. Stärke einrühren. Zwetschgen zufügen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Rapso in einer großen Pfanne erhitzen. Hälfte des Teigs hineingeben, goldgelb backen und wenden.
3. Dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen und zu Ende backen. Rest Teig ebenso backen. Schmarrn und Kompott anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Pistazien bestreuen.

420 kcal, 20 g E, 18 g F, 117 g KH

TIPP Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht eine Lenz Moser Prestige Beerenauslese aus dem Burgenland.

