

KAISERSCHMARREN UND MARILLENKOMPOTT

Rezept von Herrn Franz, Restaurant Herr Franz, Frankfurt

Zutaten Kaiserschmarren

(für 4 Personen)

3 gehäufte EL Mehl

1 kleine Prise Salz

etwas Milch

2 Eier

1/2 Vanilleschote

1- 1,5 EL Zucker

40 g Rosinen

20 g gestiftete Mandeln

Puderzucker

Zubereitung

Mehl mit ein wenig Milch verrühren und 20 Minuten stehen lassen. Dann weiter Milch zugeben, bis ein sämiger Teig entsteht. 2 Eigelb in den Teig geben. Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark zugeben. Je nach Geschmack mit Zucker süßen. Den Eischnee steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine ausgebutterte Pfanne geben. Rosinen und Mandelstifte auf den Teig streuen. Den Kaiserschmarren in der Pfanne auf einer Seite goldgelb backen, umdrehen und auch die andere Seite goldgelb backen. Dann den Kaiserschmarren in den Backofen geben und bei 170 Grad aufgehen lassen. Anschließend mit einer Gabel den Kaiserschmarren zerreißen. Er wird mit Puderzucker bestäubt und heiß serviert.

Zutaten Marillenkompott

250g reife Aprikosen

90g Gelierzucker (2:1)

1/2 Zitrone

Zubereitung

Die Aprikosen (in Österreich nimmt man natürlich Marillen!) waschen, halbieren und entkernen. In einen Topf geben und mit Gelierzucker mischen. Saft einer halben Zitrone zugeben. Die Früchte durchziehen lassen und dann bei ganz kleiner Hitze auf dem Herd weich kochen lassen.