

Kaiserschmarrn mit Marillenkompott



Zutaten

(4 Personen)

Für den Kaiserschmarrn

- 4 Eier
- Salz
- 750 ml Milch
- 80 g Mehl
- 30 g Kristallzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Öl
- 2 EL Kristallzucker

Für das Marillenkompott

- 500 g Marillen
- 100 ml Wasser
- 300 g Kristallzucker
- 1/4 Zitrone
- 1 EL Rum

Zubereitung

Für den Schmarrn die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eidotter mit Milch, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig rühren. Den Schnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine Pfanne mit heißem Öl gießen. Anbacken und dann wenden. Bei geringer Hitze fertig backen und dann mit der Gabel zerreißen. Zucker über den Kaiserschmarrn streuen und weiter backen bis dieser unter ständigem Wenden der Schmarrnstücke karamellisiert.

Parallel dazu die Marillen halbieren, entsteinen und mit dem Zucker, dem Saft der Zitrone und dem Rum in etwa 100 ml Wasser köcheln lassen, bis die Marillen weich sind und der Kompottsaft etwas eingedickt ist.

Schmarrn mit den Marillen und etwas Kompottsaft anrichten.