

Kaiserschmarrn mit Äpfeln und Beeren

Zutaten für schnelles Apfelkompott (für 4 Personen):

- 2 Äpfel
- 50 g gehobelte Mandeln
- 2 EL Rosinen
- 1 Prise Zimt
- 1 Schote Vanille
- 1 EL Ahornsirup

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Äpfel hineingeben. Ahornsirup, Mandeln (gegebenenfalls vorher etwas rösten) und Rosinen dazugeben. Etwas Zimtpulver und das Mark der Vanilleschote hinzufügen. Die Schote ebenfalls zu den Äpfeln geben. Bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten schmoren und dabei leicht karamellisieren lassen.

Zutaten für die Cranberrys:

- 100 g Cranberrys
- 1 Orange
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Birkenzucker

Cranberrys waschen und trocknen. Orange auspressen und den Saft in einer kleinen Pfanne oder in einem Topf erhitzen. Ahornsirup und Birkenzucker dazugeben und alles schmoren, bis die Beeren weich sind. Danach grob zerstampfen.

Zutaten für den Kaiserschmarrn:

- 3 EL Rosinen
- Wasser oder Alkohol, z.B. Rum
- 100 ml Sahne
- 50 ml Mineralwasser
- 30 g Birkenzucker
- 50 g Dinkelmehl
- 5 Eier
- Butter
- etwas Puderzucker
- 50 g gehobelte Mandeln
- saure Sahne

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rosinen in Wasser oder Alkohol einlegen.

Für den Teig Sahne, Mehl, Mineralwasser und Zucker in einen hohen Behälter geben und mit einem Pürierstab mixen. Anschließend in eine Schüssel geben und die Eier vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben - nicht zu stark rühren. Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben. 10 Minuten im Ofen backen und aufgehen lassen. Den fertigen Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Die Oberfläche mit einem Küchenbunsenbrenner karamellisieren. Kaiserschmarrn mit zwei Löffeln zerreißen, dann Rosinen und gehobelte Mandeln hinzufügen.

Zum Anrichten jeweils etwas saure Sahne auf die Teller geben und die Kaiserschmarrn-Stücke darauflegen. Nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen. Apfelkompott und Cranberrys in separaten Schälchen dazu servieren.

Koch/Köchin: Tarik Rose

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