

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 50 g Rosinen
- 120 g Mehl
- 4 Bio-Eier
- 200 ml Milch
- 1 Stange Vanille
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 20 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 2 EL Mandelblätter
- Puderzucker

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rosinen in etwas Wasser einlegen. Die Eier trennen und die Vanille-Schote auskratzen. Eigelb, Mehl, Milch, Vanillemark und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darauf den Teig geben und kurz anbacken. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und den Kaiserschmarrn 15 Minuten backen, bis er an der Oberfläche goldbraun ist.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen. Kleine Butterflocken, Mandelblätter und die eingeweichten Rosinen (ohne Wasser) auf und zwischen den Teigstücken verteilen. Alles mit Puderzucker bestreuen und zurück in den Ofen stellen. Unter dem Backofengrill kurz karamellisieren. Die Butter zerläuft, der Zucker wird goldbraun und es duftet einfach herrlich.

Zutaten für die Zwetschgen:

- 12 (bevorzugt Sorte Hanita) Zwetschgen
- 2 EL Imker-Honig
- 200 ml Weißwein
- 0.5 Schote Vanille
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 scharfe Chilischote
- etwas Zitronenschale
- etwas Orangenschale
- 1 Nelke
- 1 Zimtstange

Die Zwetschgen säubern, halbieren und entkernen. Honig in einen Topf geben und kurz erhitzen. Den Wein angießen, Vanillemark und -schote, Zimt, Nelke, Ingwer und Chilischote hinzufügen. Alles einmal kräftig aufkochen. Die Zwetschgen hinzufügen und mit dem Sud vermengen. Den Topf nach 30 Sekunden vom Herd nehmen und die Zwetschgen mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Sie sollten weich und saftig sein, aber möglichst die Form behalten.

Der Zwetschgen-Kompott hält sich im Kühlschrank mehrere Tage. Man kann es auch gut einwecken.

Servieren:

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen. Nochmals mit Puderzucker bestreuen und mit den Zwetschgen servieren.

Sendetermin: 03.09.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

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