

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. März 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Karin Mohrenschildt

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier
190 ml Milch
90 g glattes Mehl
2 EL Zucker
25 g Butter
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen.

Eigelb mit Milch und Mehl glattrühren und den Eischnee unterheben.

Butter in der Pfanne schmelzen, Masse einfließen lassen und kurz anbacken.

Im Backofen zehn Minuten braun backen und anschließend aus der Pfanne auf ein Brett stürzen und mit Gabeln in kleine Stücke reißen.

Für das Zwetschgenkompott:

500 g Zwetschgen
100 g Zucker
1 Prise gemahlener Zimt

Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Einen Schuss Wasser mit Zucker und Zimt aufkochen lassen, Zwetschgen hinzufügen und ziehen lassen bis sie weich sind. In einer Schüssel zum Schmarrn reichen.

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.