

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2025**
„Kindheitserinnerungen“ mit Viktoria Fuchs



Kathrin Deininger

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Apfelsahne

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

6 Eier
 350 ml Hafermilch ohne Zucker
 Butter, zum Anbraten
 40 g Rosinen
 200 g Dinkelmehl, Type 630
 1 Vanilleschote
 2 EL Zucker
 Puderzucker, zum Karamellisieren +
 Bestäuben
 1 Prise Salz

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker, Vanillemark, Hafermilch und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

1 EL Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Kaiserschmarrn-Masse hineingeben. Auf mittlerer Stufe goldgelb backen, bis man ihn wenden kann. Vor dem Wenden die Rosinen auf dem Kaiserschmarrn verteilen. Zum leichteren Wenden, den Schmarrn vierteln. Erneut einen Klecks Butter unter den Kaiserschmarrn geben und ihn auch auf der zweiten Seite goldgelb backen. Dann mit einem Löffel in grobe Stücke zerteilen. Nach Bedarf den Kaiserschmarrn noch mit Puderzucker karamellisieren.

Für das Apfelkompott:

2 säuerlich-würzige Äpfel
 200 ml Apfelsaft
 50 ml Rum
 1 EL Zucker
 1 TL Zimt
 2-3 Nelken

Äpfel schälen und klein schneiden. Aus einem halben Apfel mit einem Kugelausstecher Perlen auslösen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rum und Apfelsaft ablöschen. Äpfel dazu geben und einkochen lassen. Mit Nelken und Zimt abschmecken. Apfelperlen hinzugeben. Das Kompott warm servieren.

Für die Apfelsahne:

1 säuerlich-würziger Apfel
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml Sahne
 100 g Mascarpone
 100 g Apfelmark
 1 Vanilleschote
 2 TL Vanillezucker

Zitrone auspressen und einen Spritzer Zitronensaft mit Apfelmark, Mascarpone, Sahne, Vanillezucker und Vanillemark verrühren. In eine Espumaflasche abfüllen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit einer Patrone aufschäumen. Gut schütteln. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.