

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Mai 2022** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Kamil Lewandowski**

**Kaiserschmarrn mit Gewürz-Apfel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

- 4 Eier, Größe L
- 7 EL Mehl, Type 405
- 2 EL Milch
- 1 EL Butter
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Vanilleschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei Vanillezucker langsam zugeben. Eigelb, Milch und Mehl zu einem glatten Teig vermengen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und zum Teig geben. Butter in einer nicht beschichteten Pfanne schmelzen. Eiweiß vorsichtig dem Teig unterheben. Achtung, nicht rühren! Teig in die Pfanne geben und leicht anbacken. Kaiserschmarrn für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Kaiserschmarrn wenden und die andere Seite goldgelb backen. Kaiserschmarrn in Stücke zerreißen. Kaiserschmarrn mit Butter und Puderzucker karamellisieren.

**Für den Gewürz-Apfel:**

- 1 Granny Smith Apfel
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 50 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1 EL Arhornsirup
- 1 Msp. Ingwerpulver
- Mildes Chilipulver, zum Abschmecken
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt

Apfel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Apfel in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze geben und etwas Vanillezucker drüberstreuen. Apfel leicht karamellisieren. Ahornsirup dazugeben. Danach den Apfelsaft zugeben. Apfel mit den Gewürzen nach Geschmack würzen und etwas Abrieb der Zitrone und Orange dazugeben.

**Für die Garnitur:**

- 1 EL Puderzucker

Beim Anrichten etwas Puderzucker über dem Kaiserschmarrn verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.