

Kaiserschmarrn mit Gewürz-Apfel

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		

Für den Gewürzapfel:

1 Apfel (Granny-Smith)	1 Zitrone	1 Orange
50 ml naturtrüber Apfelsaft	1 EL Ahornsirup	1 Msp. Ingwerpulver
mildes Chilipulver	1 EL Vanillezucker	1 Msp. Zimt

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn:

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 Gewürzapfel:

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:

Beim Anrichten etwas Puderzucker über dem Kaiserschmarrn verteilen.

Kamil Lewandowski am 09. Mai 2022