


# Hannes Weber: Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott und Karamell

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-weihnachten/hannes-weber-kaiserschmarrn-mit-zwetschgen-](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-weihnachten/hannes-weber-kaiserschmarrn-mit-zwetschgen-)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Kaiserschmarrn:

- 130 g Weizenmehl Type 405
- 4 Eigelb
- 250 g Vollmilch
- 1 Prise Salz
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 4 Eiweiß
- 40 g Zucker
- etwas Butter zum Ausfetten
- 1-2 EL Sultaninen

### Für das Kompott:

- 150 g Zwetschgen, entsteint - frisch oder TK (je nach Saison)
- 50 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 20 ml Zwetschgenbrand (nach Belieben)

### Zum Karamellisieren:

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- etwas Puderzucker

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eigelbe, Milch, Salz und Vanillemark zugeben und mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig mischen. Diesen 60 Minuten quellen lassen.

Den Backofen auf 210°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Eiweiße mit dem Zucker zu Eischnee aufschlagen, diesen unter die Teigmasse heben und in die Auflaufform füllen. (Die Form sollte so groß sein, dass die Masse ca. 2 cm hoch eingefüllt werden kann.) Die Sultaninen darüber streuen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten ausbacken.

Nach dem Backen gut erkalten lassen, am besten noch ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Die ausgekühlte Masse aus der Form stürzen und in Rauten schneiden.

**Für das Kompott** die Zwetschgen mit dem Zucker und Zimt in einen Topf geben, mit 2 EL Wasser oder nach Belieben mit Zwetschgenbrand ablöschen und ca. 15 Minuten einkochen.

**Für Karamell** Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Teigrauten zugeben und goldgelb karamellisieren lassen.

Kaiserschmarrn anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kompott servieren. Dazu passt geschlagene Sahne

### **Tipp Karamellfäden:**

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen. In einem kleinen Topf etwa 50 g Zucker hellgelb karamellisieren, dann nach und nach weitere 100 g Zucker zugeben und schmelzen, bis zur gewünschten Bräunung färben lassen. Mit einem Holzlöffel wird den Karamell heiß über das Backpapier spinnen.

*Achtung, bitte vorsichtig arbeiten, da der Karamell über 100 Grad heiß ist.*

Die Karamellfäden kalt werden lassen, vom Backpapier brechen und für die Dekoration verwenden.

*Rezept: Hannes Weber*

*Quelle: Lecker Weihnachten 16.12.2015*