

# Hannes Weber | Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott

---

Rezept aus Lecker Weihnachten

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Kaiserschmarrn:

- 130 g Weizenmehl, Type 405
- 40 g Zucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 250 g Vollmilch
- 1 Prise Salz
- Mark ½ Vanilleschote
- 1 – 2 EL Sultaninen
- etwas Butter zum Ausfetten

### Für das Zwetschgen-Kompott:

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

### Für den Karamell:

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- etwas Puderzucker

## Zubereitung

### Kaiserschmarrn:

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

Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Eiweiße mit dem Zucker zu Eischnee aufschlagen, 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. 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.

### **Zwetschgen-Kompott:**

Zwetschgen mit Zucker und Zimt in einen Topf geben. Mit 2 EL Wasser oder nach Belieben mit Zwetschgenbrand ablöschen und ca. 15 Minuten einkochen.

### **Karamell:**

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Teigrauten zugeben und goldgelb karamellisieren lassen.

### **Anrichten:**

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 Holzrührlöffel wird den Karamell heiß über das Backpapier spinnen. Achtung, bitte vorsichtig arbeiten, da der Karamell über 100 °C heiß ist. Karamellfäden kalt werden lassen, vom Backpapier brechen und für die Dekoration verwenden.

*Rezept: Hannes Weber*

*Quelle: Lecker Weihnachten vom 16.12.2015*