

KAISERSCHMARRN mit Apfelkompott

für 4-6 Portionen

Apfelkompott

ca. 10 Äpfel
etwas Zucker und Wasser

Äpfel vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit etwas Wasser und Zucker in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Ggf. nochmals nachzuckern oder mit Zimt verfeinern.

Kaiserschmarrn

500 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)
1,5 Packungen Weinsteinbackpulver (15 g)
etwas Salz, Zucker, Vanillepulver
700 ml Soja-Vanillemilch
zum Karamellisieren:
etwas Alsan, Zucker und Zitronensaft

Zuerst alle trockenen Zutaten mischen, dann die Soja-Vanillemilch rasch unterrühren bis ein cremiger Teig entsteht.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Einen Teil des Teiges in die Pfanne geben. Nach Belieben Rosinen darauf verteilen und zugedeckt 5-10 Minuten backen lassen.

Wenn die gewünschte Bräune erreicht ist den Kaiserschmarrn wenden. Nochmals backen lassen. Dann den Kaiserschmarrn entnehmen und in kleine Stücke schneiden.

In der Zwischenzeit in die Pfanne Alsan, Zucker und Zitronensaft geben und schmelzen lassen. Als nächstes den geschnittenen Kaiserschmarrn hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Puderzucker bestreut servieren.