

Theresa Portenlänger | Gastwirtin

Kaiserschmarrn mit Apfelpott

Zutaten für 2 Personen

Teig für den Kaiserschmarrn

60 g Mehl
25 g Zucker
150 ml Milch
Prise Salz
3 Eier
Rosinen
Brauner Rum
20 g Zucker [für den Karamell]
2 Flocken Butter
Puderzucker

Apfelpott

3 Äpfel
1 Stange Zimt
2 Nelken
½ Vanilleschote
100 ml Weißwein
50 g Zucker



Zubereitung

1. Den **Ofen auf 200°C Umluft** vorheizen. Für das Apfelpott die **Äpfel entkernen** und **in Würfel schneiden**.
2. Den **Zucker im Topf langsam erhitzen**, bis er goldbraun karamellisiert ist. **Äpfel mit Gewürzen und Wein zum Karamell geben**, auf niedriger Hitze köcheln lassen.
3. Für den Schmarrn **Mehl, Zucker und Milch** zum glatten Teig verrühren. Die **Eier vorsichtig unterrühren**.
4. Den **Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren**. **Butter und Rosinen hinzufügen** und den Teig kreisförmig darauf gießen.
5. Die Pfanne mit dem **Schmarrn 15 Minuten bei 200°C Umluft backen**. **Dann** den Kaiserschmarrn **in kleine Stücke zerzupfen**.



6. Etwas **Puderzucker, braunen Rum und eine Flocke Butter** hinzugeben und **auf kleiner Flamme weiter karamellisieren** lassen.
7. Den **Kaiserschmarrn** zusammen **mit dem Apfelpott anrichten** und mit etwas Puderzucker bestreuen – Fertig! **(Wer mag, kann die Gewürze aus dem Kompott entfernen und die Äpfel zu einem Mus pürieren.)**

Der fertige Kaiserschmarrn wurde zum Schluss noch mit **Johannisbeeren und frischer Minze** dekoriert.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter [erlebe.bayern/rezepte](https://www.erlebe.bayern/rezepte)

