

Kaiserschmarren mit Eierlikör und karamellisiertem Apfelkompott

Zutaten

für den Eierlikörkaiserschmarren:

270 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

140 g Bio Weizenmehl

4 Bio Eier

60 g Zucker

Puderzucker

40 g Butter

1 Pkg Vanillezucker

60 g Sultaninen

für das Apfelkompott:

8 mittelgroße Äpfel 888 g

300 ml Apfelsaft

40 g brauner Zucker

60 g Sultaninen

20 g Butter

1 EL Zimt

1 Bio Zitrone

Vanilleschotenmühle

Puderzucker

Schuss Stroh Rum 80%



Zubereitung

Kaiserschmarren:

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Weizenmehl, 4 Eigelbe und die Packung Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Dann die 4 Eiweiße mit 60 g feinstem Zucker steif schlagen und anschließend unter die Masse heben. Nun in einer feuerfesten und beschichteten Pfanne 40 g Butter schmelzen und danach den Teig einfüllen. Jetzt die Sultaninen auf der Teigoberfläche gleichmäßig verteilen. Diese Pfanne jetzt bei Umluft und mittlerer Schiene in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach 15 Minuten herausholen. In 4 Teile vierteln und in der Pfanne umdrehen. Wieder reinschieben und 10 Minuten fertig backen. Dann in weitere kleinere Stücke zerfetzen. Wir verzichten bei dieser Variante auf das abflambieren mit 80% igem Stroh Rum, da wir den Eierlikörgeschmack nicht stören möchten. Am Ende mit Puderzucker überstreuen.

Apfelkompott:

In einem Topf die Butter und den Zucker mäßig köchelnd karamellisieren. Die vorher mit dem Saft der Zitrone beträufelten und klein geschnittenen Äpfel - ohne Kerngehäuse - dazugeben. Ein paar Minuten bei mittlerer Hitze einrühren. Mit dem Apfelsaft ablöschen und den Zimt, die Rosinen und die Vanille aus der Mühle dazugeben. Nun 15-20 Min. bei mäßiger Temperatur reduzieren und dabei ab und an umrühren. Am Schluss einen Schuss Rum dazugeben. Nachdem es auf dem Dessertteller mit dem Kaiserschmarren angerichtet wurde, noch mit etwas Puderzucker überstreuen.

[Link zum Rezept: Kaiserschmarren mit Eierlikör und karamellisiertem Apfelkompott](#)

Kaiserschmarren mit Eierlikör und karamellisiertem Apfelkompott

[Link zum Rezept: Kaiserschmarren mit Eierlikör und karamellisiertem Apfelkompott](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de