



LEBKUCHEN-KAISERSCHMARREN MIT APFELKOMPOTT

Für 3 Portionen

ZUTATEN:

- 4 große, säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 1 EL Zitronensaft
- 4 TL Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- 5 Eier, getrennt
- 200 g Weizenmehl
- 1/4 TL Salz
- 1 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Zimt
- 330 ml Milch
- Butter zum Ausbacken
- Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Für das Kompott die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel zusammen mit Zitronensaft, Vanillezucker und 1 Msp. Zimt in einem Topf kurz aufkochen, dann abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
2. Währenddessen 5 Eiweiß in der Rührschüssel der Patissier XL auf höchster Stufe mit eingesetztem Ballonschneebeisen schön steif schlagen und beiseite stellen.
3. Aus Eigelb, Mehl, Salz, Lebkuchengewürz, Zimt und Milch in der kleineren Schüssel der Patissier XL mit eingesetztem Ballonschneebeisen einen dünnflüssigen Teig anrühren, dann vorsichtig von Hand oder mithilfe des Unterheb-Röhrelements den Eischnee unterheben.
4. 1 Ei Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, dann 1/3 des Teiges in die Pfanne geben und auf mittlerer Hitze so lange backen, bis die Mitte des Teiges leicht fest wird. Den Teigfladen dann wenden und mit zwei Holzlöffeln sofort in kleine Stücke zerteilen. Den fertigen Schmarren in einer hitzebeständigen Schüssel bei 50 Grad im Ofen warm halten. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
5. Vor dem Servieren den Kaiserschmarren auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelkompott garnieren.

