Kochen

Rainer Klutsch **Montag, den 19.07.2021**

Kaiserschmarren mit Brombeer-Heidelbeer-Kompott **Für 4 Personen**

Zutaten
Für das Kompott
500 g Brombeeren
200 g Heidelbeeren
1 Bio-Zitrone
200 ml Wasser
100 ml Johannisbeersaft
120 g Zucker

Für den Kaiserschmarren
200 g Weizenmehl
250 ml Milch
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
20 g Zucker
30 g Butterschmalz
etwas Puderzucker

Zubereitung:
1. **Für das Kompott** Brombeeren und Heidelbeeren verlesen, kurz abbrausen und trockentupfen. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben und etwa 2 TL Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
2. Wasser, Johannisbeer- und Zitronensaft, abgeriebene Schale und Zucker ein einer hohen Pfanne mischen und aufkochen lassen.
3. Brombeeren in den Sud geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Heidelbeeren zugeben und weitere ca. 2 Minuten köcheln. Früchte herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Die aufgefangene Flüssigkeit in den Sud geben. Den Sud einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
5. Früchte in eine Schüssel geben. Sud dazu geben und abkühlen lassen.
6. **Für den Schmarren** Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Mehl, Milch, Eier, Salz und die Hälfte vom Zucker mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.
8. In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Die Hälfte vom Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3-4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.
9. Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen. Restlichen Zucker zugeben und karamellisieren.
10. Kaiserschmarrn in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warm halten.
11. Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.
12. Kaiserschmarrn anrichten, mit Puderzucker bestäuben und das Kompott dazu servieren.