

KAISERSCHMARRN MET APPELCOMPOTE

Land: Oostenrijks

Maaltijd: Ontbijt en lunch

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 150 gram bloem
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk (ik gebruik amandelmelk)
- 50 gram rozijnen
- 2 el rum (optioneel)
- 1/2 citroen (alleen de rasp)

voor de appelcompote

- 2 appels
- 1 tl kaneel
- kneepje citroensap
- 25 gram rozijnen (optioneel)

extra nodig

- mixer of keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Laat de rozijnen voor in de kaiserschmarrn 15-30 minuten wellen in de rum. Je kunt de rozijnen in plaats van in de rum ook in wat heet water wellen.

We beginnen met de appelcompote. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in blokjes. Doe in een steelpannetje samen met de kaneel, een kneepje citroensap en een scheutje water. Ik houd erg van rozijnen, dus deed nog wat extra rozijnen door de appelcompote. Laat op laag vuur ongeveer 15 minuten koken tot de appelstukjes zacht zijn, maar nog niet tot moes gekookt. Zet opzij.

Split de eieren. Klop met een garde de eidooiers en de vanillesuiker even luchtig. Voeg de helft van de melk toe, net als de citroenrasp, een snufje zout en de bloem. Klop tot een stevig beslag. Voeg dan geleidelijk de rest van de melk toe. Zorg dat er geen klontjes meer in je beslag zitten.

Klop de eiwitten in een vetvrije kom tot stijve pieken met de mixer, of gebruik een keukenmachine. Spatel de eiwitten voorzichtig door het beslag, tot ze goed gemengd zijn, maar je nog wel een mooi

luchtig beslag hebt.

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan. Giet hier het kaiserschmarrn beslag in tot ongeveer 1 cm dikte. Ik gebruikte een grote koekenpan en daarmee ging het in 1x. Heb je een kleine koekenpan, dan kun je het ook in tweeën doen (ditzelfde geldt natuurlijk als je een grotere hoeveelheid maakt dan het basisrecept). Haal de rozijnen uit de rum/het water en verdeel over het beslag. Ze zullen een beetje in het beslag zakken. Laat de kaiserschmarrn een paar minuten op middelhoog vuur bakken. Kijk voorzichtig met je spatel of de onderkant al bruin is. Als dat het geval is, verdeel je de pannenkoek grofweg in vieren met je spatel en keer je elk deel om. De bovenkant is nog nat waardoor het misschien wat geklieder is, maar dat geeft niets. Bak de kaiserschmarrn nog even op de andere kant tot ook deze bruin begint te worden. Verdeel met je spatel de kaiserschmarrn in kleinere stukken.

Bestrooi de kaiserschmarrn eventueel met een beetje poedersuiker en serveer met de appelcompote.