



Aus der Heimat der Frische

 30 Minuten

 Mittel

Kaiserschmarrn mit Vanille-Skyr und Apfelkompott

Wir holen uns den wundervollen Wiener Kaiserschmarrn in den Norden. Dabei verzichten wir liebend gerne auf Rosinen und verfeinern die Süßspeise stattdessen mit cremigem Vanille Skyr und fruchtigem Apfelkompott.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Für den fluffigen Kaiserschmarrn ohne Rosinen, Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit 45 g Zucker cremig rühren. Mehl, Milch und Mineralwasser hinzufügen und glatt rühren. Den Eischnee hinzufügen und unterheben.

Schritt 2

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke teilen. Die Apfelstücke mit dem übrigen Zucker, den Cranberries und 2 EL Wasser geschlossen in 10 Min. zu einem stückigen Kompotte einkochen.

Schritt 3

Skyr, Vanillezucker und Zimt verrühren. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Kaiserschmarrn-Mischung hineingießen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen bis die Unterseite goldbraun ist. Die Masse vierteln und in der Pfanne wenden. Weitere 5 Min. garen, mit dem Pfannenwender in kleine Stücke zerteilen und 2-3 Min. weiter garen.

Schritt 4

Den Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Vanille-Skyr und Puderzucker servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:



Zutaten

4 Portionen

3 Eier (L)

75 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl (Type 405)

200 ml MILRAM H-Milch

50 ml kaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

500 g MILRAM Skyr

3 Pck Vanillezucker

1 Prise Zimt

3 Kochäpfel

2 EL Cranberries

2 EL MILRAM Gute Butter

Puderzucker zum Servieren

Brennwert (kJ/kcal): 1725/427

Fett (g): 9

Kohlenhydrate (g): 64

Eiweiß (g): 23