Kaiserschmarrn mit Orangen-Granatapfel-Kompott

Zutaten

- 400 g Orangen (unbehandelt)
- 75 g Granatapfel
- 50 g Zucker
- 1 large Bourbon Vanillezucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL kaltes Wasser
- 20 g Walnusskerne
- 2 Eier (Gewichtsklasse L)
- 80 g Mehl
- 125 ml Milch (1,5% Fett)
- etwas Salz
- 30 g Butter
- 4 TL Puderzucker, gesiebt
- 50 g Schmand

Zubereitung

1. Für das Kompott Orangen heiß waschen und trocken reiben. Von einer Orange ca. 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Die andere Orange schälen, dabei die weiße Haut komplett entfernen und Filets aus den Trennwänden schneiden. Den Saft ebenfalls auffangen (der Saft sollte zusammen ca. 150 ml ergeben).

2. Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auspressen. Von der anderen Hälfte die Kerne auslösen (Vorsicht, es spritzt!). Orangen- und Granatapfelsaft in einen Topf gießen. 1 EL Zucker und Vanillezucker zugeben und zum Kochen bringen.

3. Speisestärke mit Wasser verrühren. Unter Rühren zum Saft geben und aufkochen. Granatapfelkerne und Orangenfilets zugeben und abkühlen lassen.

4. Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Walnusskerne grob hacken. Eier trennen. Eigelb mit Mehl und Milch verrühren. Eiweiß und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. Dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

5. In einer backofengeeigneten Pfanne Butter heiß werden lassen. Teig hineingeben, mit Walnüssen bestreuen und 2 Minuten stocken lassen. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und mit 2 Gabeln zerzupfen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Kompott und Schmand servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	49 g
Energie	373 kcal
Fett	16 g

50 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de

Protein	8 g