

Einfach lecker für Enkel und Großeltern: Kaiserschmarrn mit Pflaumen- oder Zwetschgenkompott

Zutatenliste für Oma, Opa und 2 Enkelkinder

Für das Kompott benötigen Sie

- 500 g Pflaumen oder Zwetschgen
- 5 EL Wasser
- 75 g Zucker (je nach gewünschtem Süßegrad auch mehr)
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1/2 TL Zimt

Für den Kaiserschmarrn brauchen Sie

- 3 Eier
- 225 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Quark
- 350 ml Milch
- Puderzucker zum Drüberstreuen

Zubereitung des Kompotts

- Für das Kompott die Pflaumen/Zwetschgen gründlich abwaschen, mit einem spitzen Messer längs halbieren und den Stein entfernen.
- Das geschnittene Obst in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und Zimt zum Kochen bringen. Immer wieder gut umrühren.
- Wasser hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind.
- Das Kompott erkalten lassen und evtl. mit mehr Zucker bei Bedarf abschmecken.

Zubereitung des Kaiserschmarrns

- Den Ofen auf 180°C(Umluft) vorheizen.
- Für den Teig die Eier trennen. Das Mehl, Zucker, Salz, Quark, die Eigelbe und die Milch (nach und nach) in einer Schüssel glatt rühren und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Bei Bedarf, die Milchmenge etwas variieren.
- Eine ofenfeste Pfanne oder ein Auflaufform mit Butter einfetten.

- Die Eiweiße steif schlagen und langsam unter den Teig heben. Die Teigmasse in die Pfanne füllen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend die Pfanne aus dem Ofen nehmen, und den gebackenen Teig zerrupfen (mit 2 Holzkochlöffeln oder 2 Esslöffeln).
- Nun kommen noch der Puderzucker drüber und das Kompott dazu. LECKER!