

# Glutenfreier Kirsch-Kaiserschmarrn mit Sherry- Apfelkompott

(Rezept von Marcus Beran)

Für 2 Personen

Zeitaufwand: 35 Minuten

## Zutaten:

90 g frische Butter  
75 g Mix C, Kuchen und Kekse von Schär  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise feines Meersalz  
Schalenabrieb von 1/4 unbehandelter Zitrone  
200 ml Vollmilch laktosefrei  
4 St. Eier, trennen  
40 g Zucker

50 g Mandel gehobelt, geröstet  
25 g Rosinen, gewässert  
75 g Süß-Kirschen

Etwas Puderzucker zum Bestreuen  
15 ml Amaretto

20 ml Sherry weiß  
300 g Äpfel, mehligere Sorten  
1 Zweig Thymian

## Zubereitung Nussbutter:

Die Butter in einem Topf erhitzen und bei milder Hitze 10 Minuten köcheln, bis sie leicht braun geworden ist (Nussbutter). Anschließend durch ein feines Sieb, besser durch ein Küchenpapier abseihen.

## Kaiserschmarrn-Teig:

Mehl, Salz, Zitronenabrieb und Vanillezucker in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren die Milch und die Eigelbe untermischen. So lange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind und der Teig schaumig ist. Teig 10min quellen lassen.

Eiweiße und Zucker nach und nach zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Kaiserschmarrn-Grundteig heben.

## Backen:

Die Nussbutter in eine Pfanne geben und den Teig ca. 1cm einfüllen. 2 Min auf mittlerer Hitze backen lassen. Nun Rosinen, Mandeln und Kirschen darauf verteilen. Wenn der Teig soweit „durch“ gebacken ist in der Pfanne einmal wenden. Kurz Weiter backen lassen.

Mit zwei Gabeln die „Schmarrnplatte“ abzupfen, sodass ca. 1,5x1,5cm große Stücke entstehen. Mit Puderzucker und Amaretto bestreuen, kurz karamellisieren lassen und servieren.

#### **Apfelkompott:**

Die Äpfel waschen, vom Kernhaus entfernen und grob würfeln. Nun Alle Zutaten in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel für 15min köcheln lassen!