



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW40 | 2022

# Kaiserschmarrn mit Apfel-Birnen-Kompott (vegan)

für 4 Portionen

## Zutaten

Kompott:

- 5 Äpfel
- 5 Birnen
- 1 Zitrone (Schale)
- 200 ml Wasser
- 50 ml Weißwein (oder Birnensaft)
- 1 TL gemahlener Zimt

Kaiserschmarrn:

- 400 g Mehl
- 400 ml Soja- oder Mandeldrink
- 200 ml Selter
- ca. 40g Zucker (je nach Süße der Milch)
- 4 TL Backpulver
- etwas Vanillezucker
- etwas Zitronenschale
- Zimt
- Puderzucker und Mandelstückchen
- ggf. Rosinen und einige EL Rum

## Zubereitung

Wenn gewünscht, zunächst Rosinen in einem kleinen Schälchen mit Rum bedecken. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und beiseite stellen.

Für das Kompott Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1x1cm große Würfel schneiden. Birnen ggf. schälen, entkernen, würfeln und beiseite stellen.

Nur die Apfelstücke mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend Birnen zugeben und weitere 10-15 Minuten köcheln.

Für den Kaiserschmarrn Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Zimt und Sojamilch mit einem Rührgerät zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Ggf. die Rumfrüchte unterheben. In einer großen Pfanne einige EL Öl erhitzen und 2 große Suppenschöpfer Teig in die Pfanne geben – ca. 1 cm dick. Bei mittlerer Hitze leicht bräunen und dann den dicken Pfannkuchen umdrehen. Mit zwei Gabeln oder Pfannenwendern zu kleinen Kaiserschmarrnstückchen zerrupfen. Wenn die Stückchen durch sind, in eine große Schüssel füllen und ggf. warmhalten bis der Rest fertig gebacken ist.

Vor dem Servieren mit Puderzucker und Mandelstücken bestreuen und dazu das Kompott reichen.