

Amaranth-Schmarren mit Bratbirnen-Kompott

Leckerer Kaiserschmarren mit Amaranth und einem Kompott aus gebratenen Birnen

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Bratbirnen-Kompott:

750 g reife Birnen
1 EL Butter
2 - 3 EL Williams-Christ-Birnengeist
300 ml Apfelsaft
2 - 3 EL Ahornsirup
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Zimtstange

Amaranth-Schmarren:

75 g Amaranth
etwa 200 ml Wasser
Salz
4 Eiweiß (Größe M)
150 g Weizenmehl oder Dinkelmehl Type 630
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
150 ml Milch
100 g Schlagsahne
4 Eigelb (Größe M)

Zum Braten und Karamellisieren:

2 - 3 EL Butter
50 g Pekannusskerne
4 - 5 EL Ahornsirup
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Für den Schmarren Amaranth mit Wasser und etwas Salz in einem Topf etwa 30 Min. kochen und 10 Min. ausquellen lassen. Dann etwas abkühlen lassen.

2 Bratbirnen-Kompott:

Birnen schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenstücke etwa 10 Min. darin unter gelegentlichem Wenden anbraten, bis sie "schöne Bratspuren" zeigen. Mit Birnengeist ablöschen und verdampfen lassen. Apfelsaft angießen, Ahornsirup, Vanille-Zucker und Zimtstange hinzufügen und kurz aufkochen. Kompott ziehen lassen.



3 Amaranth-Schmarren:

Eiweiß mit 1 Prise Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mehl und Vanille-Zucker in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Milch, Sahne und Eigelb mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe unterrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Amaranth unterrühren und den Eischnee unterheben. Teig etwa 15 Min. quellen lassen.

4 Braten:

Gut 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 28 cm) zerlassen. Den Teig hineingeben und 8-10 Min. bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel anbraten und stocken lassen. Danach den Pfannkuchen auf den Pfannendeckel oder großen Teller gleiten lassen (der Teig ist noch weich) und zurück in die Pfanne stürzen. Am Rand erneut gut 1 EL Butter verteilen und weitere 5-6 Min. bei mittlerer Hitze braten.

5 Karamellisieren:

Pekannüsse längs halbieren. Den Pfannkuchen mit Hilfe von 2 Pfannenwendern in Stücke reißen. Die Pekannüsse darüberstreuen, Ahornsirup darübergießen und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mit etwas Puderzucker bestreut unter Wenden karamellisieren lassen. Heiß, mit weiterem Puderzucker bestreut zusammen mit dem warmen Bratbirnen-Kompott servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt der Pekannusskerne können Sie auch gehobelte Haselnüsse, Mandeln oder Walnüsse verwenden.
- Sie können den Williams-Christ-Birnengeist auch weglassen.
- Sehr lecker schmeckt eine Dr. Oetker Bourbon Vanilles-Soße oder Vanilleeis dazu.

