

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer aus der Mitkoch-Show, immer sonntags von 10-14 Uhr.

Kaiser-Schmarren mit Apfel-Kompott

Zutaten für 4 Personen:	
2 EL Mandelstifte	3 Eier
½ Liter Milch	2 EL Rosinen
150 g Weizengrieß	Geriebene Zitronenschale
3 EL Zucker, Prise Salz	

Zubereitung:

Rösten Sie die Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun.

Kochen Milch auf und geben Gries, Zucker und eine Prise Salz unter Rühren in die Milch und lassen den Griesbrei einige Minuten ziehen.

Rühren Sie die Eier unter und verfeinern den Schmarrenteig mit Rosinen und etwas geriebener Zitronenschale.

Erhitzen Sie Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne und braten den Schmarrenteig bis er goldbraun ist. Zerteilen Sie ihn in Stücke.

Vor den servieren mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt ein Marillen-Kompott

Zimtapfel-Kompott

Schneidet entsteinte und geschälte Äpfel in grobe Würfel – halbieren die und bestreuen die mit Zucker

- lassen sie die abgedeckt stehen.

- erhitzen sie Weißwein mit Rum, 1 Stange Zimt und 1 Scheibe frischer Ingwer

- lassen alles 15 Minuten sanft köcheln.

- Schütten Sie den Sud auf die durchgezogenen Äpfel - lassen das Apfel-Kompott 10 Minuten ziehen. - Nicht mehr kochen.