

# Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

## Kaiserschmarrn

2 Personen

3 Eier\*

100 g trockener Magerquark\*

3 EL Zucker

3 EL Mehl

3 EL gemahlene Mandeln

3 EL Milch\*

1 Pck. Vanillezucker

1 TL abgeriebene Zitronenschale

Prise Salz

Butter\*

Puderzucker zum bestreuen

1 Msp. Zimtpulver

Die Eier trennen, Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren bis die Masse hell wird, Quark darunter mischen. Nach und nach Milch, Mehl und Mandeln begeben. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Vorsichtig unter die Masse heben.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Teig eingiessen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb backen. Die Masse vierteln, umdrehen und weiter backen, in mundgerechte Stücke teilen, mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

## Zwetschgenkompott

200 g Zwetschgen

100 ml Apfelsaft\*

evtl. Zucker

2 Zimtstangen

Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen, mit den anderen Zutaten kräftig aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

**\*Alle Zutaten in der Milchhütte erhältlich.**