

# Kaiserschmarrn nach Omas Rezept

## mit Quittenkompott

### Rezept für 4 Personen

#### Zutaten:

1/2 L.	Frische Milch
8 stk.	Eier vom Bauern
8 EL	glattes Mehl
	Salz
	Butter
4	Quitten
200ml	Eistee
100ml	Weisswein
1/3	Vanilleschote
etwas	Maizena
etwas	Maraschino

#### **Zubereitung**

Für das Kompott, Quitten schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Eistee und dem Weißwein aufkochen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark begeben, die Quitten dazu und 5 min köcheln lassen. Etwas abbinden und etwas Maraschino begeben.

Für den Kaiserschmarrn, ganz wichtig zuerst Milch mit etwas Salz und Mehl gut verrühren, danach erst die Eier begeben und behutsam unterheben.

Eine Pfanne mit Butter aufstellen und den Kaiserschmarren hineingeben, sofort mit einem Deckel verschließen. Ab und zu wenden und etwas Butter begeben. Am Schluss mit zwei Kellen zerreißen und auf einem Teller anrichten. Mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Michael Grafl, Gasthaus Steinberg Westendorf.