

KAISERSCHMARRN MET PRUIMENCOMPOTE

Duits recept



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 3-4 PERSONEN

- KAISERSCHMARRN - 40 g suiker - 1 mespuntje zout - 4 eieren - 10 g vanillesuiker - 100 ml melk - 125 g gezeefde meel - $\frac{1}{2}$ zakje bakpoeder - 40 g boter - OM TE SERVEREN - poedersuiker - PRUIMENCOMPOTE - $\frac{1}{2}$ vanillestokje - 100 g suiker - 100 ml sinaasappelsap - 2 el bruine rum - 500 g pruimen zonder pit (vers of bevroren) - $\frac{1}{2}$ kaneelstokje

PRUIMENCOMPOTE

1. Splijt het vanillestokje doormidden en verwijder het merg. Doe de suiker in de kom en start het programma EXPERT gedurende 8 minuten op snelheid 2A en op 140 °C.
2. Voeg het sinaasappelsap toe met het vanillemerg, het uitgeschraapte vanillestokje, en de overige ingrediënten. Start het programma EXPERT opnieuw gedurende 15 minuten op snelheid 1A en op 100 °C. Verwijder het kaneel- en vanillestokje voor het opdienen van de compote.

KAISERSCHMARRN

1. Plaats de eiwitklopper in de metalen kom en voeg de eiwitten, 20 g suiker en een mespuntje zout toe. Haal de dop van het deksel en start het programma OPGEKLOPT EIWIJ. Bewaar het opgeklopte eiwit in de koelkast.
2. Doe de eidooiers, 20 g suiker en de vanillesuiker in de kom en start het programma EXPERT gedurende 6 minuten op snelheid 7 (zonder te verwarmen).

3. Start het programma EXPERT opnieuw gedurende 1 minuut op snelheid 1A (zonder te verwarmen).
Schenk ondertussen geleidelijk de melk door de opening in het deksel erbij.
4. Voeg vervolgens de vooraf met elkaar gemengde bloem en bakpoeder toe. Start het programma EXPERT gedurende 30 seconden op snelheid 1A (zonder te verwarmen).
5. Schenk het mengsel in een kom en voeg geleidelijk het opgeklopte eiwit toe met een siliconen spatel.
6. Smelt de boter in een koekenpan, schenk het deeg erin en bak op gemiddeld vuur met deksel op de pan gedurende 8 minuten, totdat de koek een mooie lichtbruine kleur heeft.
7. Snijd met twee spatels de koek in stukken van 4-5 cm. Draai de stukken om en laat nog 5 minuten bakken.
Bestrooi met poedersuiker en serveer met de pruimencompote.

Tip van de chef :

Vervang het sinaasappelsap eens door rode port.

Cook Expert ■