



Arla® Skyr Vanille Schmarrn mit Bratapfel-Kompott für 4 Personen

Zutaten

Kompott:

1 kg Äpfel (z.B. Boskop)
300 ml Apfelsaft
40 g Roh-Rohrzucker
1 P. Bourbon Vanillezucker
0,5 TL Zimt

Schmarrn:

3 Eier
50 g Roh-Rohrzucker
100 g Dinkelvollkorn Grieß
2 Becher Arla® Skyr Vanille (900g)
Salz
2 EL Butter
evtl. Puderzucker

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln und Gehäuse herausschneiden. In kleine Stücke schneiden. In einem Topf den Rohrzucker karamellisieren bis er schön braun ist, dann die Apfelstücke dazugeben und mehrmals umrühren. Mit dem Apfelsaft ablöschen, Vanillezucker und Zimt dazugeben. Die Temperatur zurückschalten, und mit dem Deckel zudecken, nach ca. 10 Minuten ist das Bratapfelkompott fertig.

Für den Skyr-Schmarrn die Eier trennen. Eigelb mit 1 Becher Arla® Skyr Vanille, Zucker und Salz mit dem Schneebesen verrühren, Grieß glatt unterrühren und alles 10 Minuten quellen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Skyr-Masse ziehen.

Butter in großer, beschichteter Pfanne erhitzen, Schmarrn-Masse gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Bei mittlerer Temperatur braten, damit die Unterseite goldbraun und fest wird. Hitze reduzieren, Deckel auflegen und weitere 5-10 Minuten sanft braten. Schmarrn mit einem Pfannenwender in vier Stücke teilen, wenden und diese weiter zerteilen. Unter Wenden knusprig braten.

Restlichen Arla Skyr® Vanille glattrühren. Vanille-Skyr-Schmarrn mit Bratapfel-Kompott und Arla® Skyr servieren. Bei Bedarf mit Puderzucker bestäuben.