

# ***Kaiserschmarrn aux raisins secs avec compote de pruneaux***



**Bonjour chers amateurs de cuisine! Dans le blog d'aujourd'hui, nous vous présentons un plat autrichien traditionnel: le Kaiserschmarrn aux raisins secs avec compote de pruneaux.**

Cette recette provient d'une amie autrichienne. Selon elle, ses compatriotes apprécient le Kaiserschmarrn non seulement comme dessert, mais aussi comme plat principal sucré.

Quoi qu'il en soit, nos voisins préfèrent le manger avec de la compote de pruneaux ou une délicieuse compote de pommes. Bon appétit!

## **Kaiserschmarrn**

- 30 g de raisins secs par ex. d'enerBiO
- 2 cs de rhum • 4 œufs
- 1 prise de sel
- 50 g de sucre
- 1 cc de zestes de citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 dl de lait entier
- 150 g de farine
- 30 g de beurre
- sucre glace pour saupoudrer

## **Compote de pruneaux**

- 80 g de sucre cristallisé
- 250 ml de vin rouge
- 600 g de pruneaux frais ou congelés, dénoyautés et coupés en deux
- 1 bâton de cannelle
- ¼ cc de clous de girofle moulus
- 1 cs de rhum

1. Laissez tirer les raisins secs dans le rhum pendant 30 minutes.
2. Séparez les œufs, puis battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Dans une deuxième jatte, battez les jaunes d'œufs avec les zestes de citron et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.

3. Ajoutez petit à petit le lait et la farine en alternant. Pour terminer, incorporez les blancs d'œufs en neige.
  4. Faites fondre la moitié du beurre dans une grande poêle et versez-y la moitié de la pâte. Saupoudrez la masse avec les raisins secs, puis dorez le Kaiserschmarrn des deux côtés pendant environ 3 minutes.
  5. Partagez le Kaiserschmarrn en morceaux au moyen d'une spatule et dorez-les à nouveau brièvement. Réservez le Kaiserschmarrn dans le four chaud, puis cuisez la deuxième moitié de la pâte.
  6. Saupoudrez le Kaiserschmarrn de sucre glace et servez-le avec de la compote de pruneaux ou de pommes.
1. Chauffez le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il caramélise.
  2. Déglacez le caramel au vin rouge, attention aux éclaboussures! Remarque: le caramel se grumelle lors du déglacage, mais fond à nouveau lors de la cuisson.
  3. Ajoutez les pruneaux, le bâton de cannelle, les clous de girofle moulus et le rhum, portez à ébullition.
  4. Laissez cuire à feu doux avec le couvercle ouvert pendant environ 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la compote devienne crémeuse. Retirez le bâton de cannelle avant de servir.

Temps de préparation total: environ 1 heure 15 minutes

---

### **Acquesi Dolce Asti DOCG**

Robe dorée brillante. Nez intense de fleurs blanches, de pêches, de zestes de citron et de miel. Bouche pleine aux bulles fines. Finale fruitée et sucrée.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)