

GEBRATENE MILCHSCHNITTEN MIT APFELKOMPOTT

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

1 Backblech von ca. 24 cm Durchmesser
Backpapier für das Blech
Klarsichtfolie
Butter für das Blech

Schnitten:

5 dl Milch
100 g Crème fraîche
75 g Zucker
1 Limette, abgeriebene Schale
3 Eiweiss
60 g Maisstärke
3 EL Zucker
1½ EL Mehl
Bratbutter oder Bratcrème

Kompott:

1,5 dl Apfelsaft
1 Limette, Saft
1½ EL Zucker
600 g säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, in Scheiben geschnitten

Limettenzesten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Backpapier bebuttern, Blech damit auslegen.
- 2 Schnitten: Milch, Crème fraîche, Zucker und Limettenschale aufkochen. Eiweiss und Maisstärke glatt rühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zur Milch geben. 1 Minute köcheln.
- 3 Masse auf das vorbereitete Blech giessen, glatt streichen. Mit Klarsichtfolie bedecken, auskühlen lassen. Im Kühlschrank 2 Stunden kühl stellen.
- 4 Kompott: Apfel- und Limettensaft sowie Zucker aufkochen. Äpfel beifügen, bei kleiner Hitze 5-10 Minuten knapp weich garen.
- 5 Milch-Masse in Stücke schneiden. 3 EL Zucker und 1½ EL Mehl mischen. Schnitten portionenweise darin wenden und in Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten anbraten. Auf dem mit Backpapier belegten Blech warm stellen.
- 6 Schnitten und Kompott auf Tellern anrichten, garnieren.



Sobald es auf dem Markt Rhabarber gibt, die Hälfte der Äpfel durch Rhabarber, in 3-4 cm lange Stängel geschnitten, ersetzen.

