

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

100 g Ingwer	1 Orange	2 Zitronen
500 g Zwetschgen	50 g Sultaninen	1 Zimtrinde
3 Gewürznelken	1 Sternanis	130 g Butter
3 Eier	120 g Mehl	30 g Puderzucker
10 g Vanillezucker	10 g Zucker	500 g Gelierzucker
50 g Stärke	125 ml Milch	200 ml Cassis
2 EL Rum	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in 200 Milliliter Cassis einlegen. Die Rosinen in Rum einlegen. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz und dem Zucker zu einem festen Schnee aufschlagen. Das Mehl durch ein Sieb geben und etwas Schale von der Zitrone und der Orange abreiben. Zusammen mit dem Puderzucker, Vanillezucker und der Milch zu einem dickflüssigen Teig anrühren. 80 Gramm Butter im Kochtopf schmelzen und die drei Eigelbe einrühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Teig eingießen und die Sultaninen dazugeben. Im Backofen goldbraun backen. Wenn der Teig fertig ist mit zwei Gabeln zerreißen. Die Zimtrinde, Gewürznelken und den Sternanis in ein Gewürzsäckchen geben und zusammen mit 125 Milliliter Wasser und dem Saft und der Schale einer Zitrone aufkochen. Den Ingwer reiben und zum Wasser geben, genauso wie die eingelegten Zwetschgen mit dem Cassis und alles sämig kochen, bis die Früchte leicht zerfallen. Vom Herd nehmen, das Gewürzsäckchen entfernen und mit dem Rum abschmecken. Zusammen mit dem Kaiserschmarrn anrichten und noch warm servieren.

Gerhard Burghart am 22. Oktober 2012