

Kaiserschmarrn mit Apfel-Spalten und Pflaumen-Zimt-Eis

Für vier Personen

Für den Schmarrn:

250 ml Milch	125 g Mehl	3 Eier
1 Zitrone	1 Orange	25 g Mandelblättchen
4 EL Puderzucker	4 EL Butter	Puderzucker
Salz		

Für die Apfelspalten:

2 rote Äpfel (Boskoop)	1 EL Puderzucker	5 ml Bitterorangenlikör
2 EL Butter		

Für das Pflaumen-Zimt-Eis:

250 g Pflaumen, gefroren	100 ml Sahne	100 g Frischkäse
2 EL Puderzucker	1 TL Zimt	

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kaiserschmarrn Eier aufschlagen, Eiweiß in eine, Eigelb in eine andere Schüssel geben. Eiweiß mit etwas Salz in einer Schüssel steif schlagen. Eigelb mit Milch, Puderzucker, Abrieb einer halben Zitrone und Orange sowie Mehl verquirlen. Eischnee unter den Eigelb-Teig heben. In einer backofenfesten, beschichteten Pfanne 2 EL Butter schmelzen und Mandelblättchen dazu geben.

Teig auf Mandelblättchen geben und 3 Minuten auf dem Herd stehen lassen. Schmarrn für 10 Minuten in den Ofen geben und zu Ende garen. Anschließend die Pfanne wieder auf den Herd stellen und den Schmarrn zerrupfen. Nochmals 1 EL Butter zugeben, mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken.

Für das Pflaumeneis Pflaumen, Sahne, Frischkäse, Puderzucker und Zimt in die Moulinette geben und mixen. Anschließend in der Eismaschine zubereiten.

Für die Apfelspalten Apfel entkernen und in Scheiben schneiden. Butter und Puderzucker in einer Pfanne zerlassen und karamellisieren lassen, Apfelspalten darin schwenken. Mit Bitterorangenlikör abschmecken.

Schmarrn mit karamellisierten Apfelspalten und Pflaumen-Zimt-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Guckenberger am 15. Februar 2016