

Flambierter Kaiser-Schmarrn mit Marillen-Röster

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

5 Eier	40 g Rosinen	160 g Dinkelmehl
40 ml Rum	30 g Butter	3 EL Zucker
2 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz	

Für das Marillentröster:

300 g Marillen	25 g Zucker	1 EL Vanillezucker
20 ml Rum	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Prise feines Salz

Für den Kaiserschmarrn:

Das Mehl mit Salz und 200 ml Wasser zu einem glatten Teig rühren. Eier dazugeben und behutsam unterheben.

Die Hälfte der Butter in eine beschichtete Pfanne schmelzen und erhitzen. Teigmasse hineingeben, Rosinen darauf verteilen, Deckel schließen und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Sobald der Teig zu stocken beginnt, diesen wenden und vierteln. Den Deckel sofort wieder schließen und warten bis der Teig aufgeht.

Den Teig in Stücke reißen, die Hitze wieder erhöhen und die übrige Butter dazugeben. Zucker drüberstreuen, schwenken und leicht karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarrn mit Rum flambieren und mit Puderzucker bestreuen.

Für das Marillentröster:

Marillen waschen, halbieren, vierteln und in einem beschichteten Topf erhitzen. Mit Rum ablöschen. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben. Den Röster etwa 20 Minuten dünsten lassen und in einer Schüssel servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Herrmann am 22. August 2019