

Kaiserschmarrn mit Portwein-Pflaumen

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	400 ml Milch	150 g Mehl
160 g Butter	1 Vanilleschote	3 EL Zucker
Puderzucker	Salz	

Für die Portwein-Pflaumen:

12 Pflaumen	300 ml Pflaumensaft	200 ml Portwein
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Zucker	

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Mehl, Vanillemark und eine Prise Salz verrühren. Das Eiweiß leicht unter den Teig rühren. 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Teig hineingeben und stocken lassen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen stellen. Den Schmarrn auseinanderzupfen, 130 g Butter hinzugeben und mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Portwein-Pflaumen:

Die Pflaumen waschen und entkernen. In einem Topf Portwein und Pflaumensaft erhitzen, die Pflaumen hineingeben und einkochen lassen. Zitrone auspressen und die Portwein-Pflaumen mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Rettberg am 19. September 2019