

# Kaiser-Schmarrn mit Aprikosen-Röster und Zimt-Eis

## Für zwei Personen

### Für den Kaiserschmarrn:

1 Zitrone	2 EL Rosinen	4 Eier
3 EL Butter	300 g saure Sahne	100 g Sahne
3 cl brauner Rum	100 g Mehl	110 g Zucker

### Für den Aprikosenröster:

500 g reife Aprikosen	20 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
50 g Zucker	Zimtpulver, nach Belieben	

### Für das Zimt-Eis:

250 ml Milch	2 Eier (Eigelbe)	150 ml süße Sahne
75 g Zucker	5 g Vanillezucker	8 g Zimt

### Für die Garnitur:

20 g Puderzucker

### Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Rosinen im Rum einweichen.

Eier trennen. Eigelbe, saure Sahne, Mehl und Sahne verrühren. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Zitronenschale unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiße steif schlagen, dabei 80 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Rosinen abtropfen und unterheben.

In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Den Teig langsam eingießen und bei schwacher Hitze stocken lassen, bis die untere Seite etwas Farbe annimmt.

Die Pfanne in den Ofen schieben und den Teig ca. 15 Minuten backen, bis er gar, aber immer noch weich ist. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen.

In einer zweiten Pfanne in der übrigen Butter den restlichen Zucker karamellisieren. Den Kaiserschmarrn darin von beiden Seiten braten und in mundgerechte Stücke zupfen.

### Für den Aprikosenröster:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Aprikosen waschen, vierteln und den Kern entfernen. In eine Auflaufform geben, mit dem Zucker, Vanillemark und einer Prise Zimt bestreuen und im heißen Backofen ca. 20 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, die kalte Butter einschwenken und nach Belieben nachsüßen.

### Für das Zimt-Eis:

Eier trennen. Eigelb, Zimt, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Unter Rühren die Milch einfließen lassen. Sahne fast steif schlagen und unter die Masse heben.

Eismasse in die Eismaschine geben und 20-30 Minuten rühren lassen, bis die Masse fest ist.

### Für die Garnitur:

Puderzucker mit Hilfe eines Siebes über den Schmarrn stäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 20. Juli 2020