

Kaiser-Schmarrn mit eingelegten Zwetschgen

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

80 g Mehl	125 ml Milch	1/3 TL Backpulver
25 g Sahne	50 g Butter	½ EL Vanillezucker
½ TL brauner Rum	3 Eier	1 Prise Salz
50 g Zucker	1 Orange	1 Zitrone
1 EL gehackte Pistazienkerne	2 EL Mandelblätter	

Für die Zwetschgen:

100 g frische Pflaumen	125 ml Rotwein	25 ml Portwein
1 Spritzer Zwetschgenwasser	½ TL Speisestärke	25 g Zucker
1 cm Ingwer	½ Vanilleschote	1 kleiner Splitter Zimtrinde
1 Zitrone	1 Orange	

Für die Garnitur:

Puderzucker	2 Zweige Minze	100 g Himbeeren
100 g Blaubeeren		

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter in der Pfanne zu Nussbutter herstellen und durch ein Sieb mit Küchenkrepp passieren. Eier trennen. Mehl in einer Schüssel mit Milch glattrühren und mit Backpulver, Sahne, 1 EL brauner Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Rum zu einem Teig rühren.

Eiweiße mit 30 g Zucker und einer Prise Salz zu einem glänzenden Eischnee schlagen. und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine ofenfeste Pfanne bei milder Temperatur erhitzen und 1 EL braune Butter hinzufügen. Den Teig ca. 1 ½ cm hoch einfüllen und auf der Unterseite hell backen. Anschließend für weitere 15-20 Minuten im Backofen goldbraun backen. In der Zwischenzeit Mandelblätter ohne Fett in einer Pfanne kurz bräunen. Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen Zucker in einer Pfanne auf dem Herd goldbraun karamellisieren.

Schale der Zitrone und Orange reiben. Mandelblättchen, Pistazien und je ½ TL Abrieb der Zitrone und Orange zufügen und alles kräftig schwenken.

Für die Zwetschgen:

Zwetschgen halbieren und entsteinen. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zwetschgenwasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in den Topf geben und alles zusammen köcheln bis die Konsistenz sämig wird. Zucker einrühren. Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Je einen Streifen der Orange und Zitrone schälen. Ingwer, Vanilleschote, Zimt und Zitruschalen hinzufügen und kurz ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Zwetschgen hinzufügen und alles nochmal aufkochen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Kaiserschmarrn mit Beeren auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen und mit Minze garnieren. Die Zwetschgen separat zum Kaiserschmarrn servieren.

Julia Riedmiller am 29. März 2021