

Kaiserschmarrn mit Vanille-Eis und Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier, Größe M	125 ml Milch	90 g Mehl
1 EL Rosinen	4 cl Rum	20 ml Mineralwasser
20 g weiche Butter	1 EL Butter	2 EL Butterschmalz
20 g Zucker	Zucker	Puderzucker, Salz

Für das Eis:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	15 g Sahne
3 Eier, Eigelb	60 g Zucker	

Für den Zwetschgen-Röster:

500 g Zwetschgen	150 ml Glühwein	1 Orange
Speisestärke	75 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
leere Vanilleschote		

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 230 Grad Grill vorheizen.

Rosinen in Rum einlegen. Eier trennen. Eigelb mit einer Prise Salz, Zucker und Butter schaumig schlagen. Anschließend im Wechsel Mehl, Mineralwasser und Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig eingießen. Rosinen auf den Teig streuen und den Schmarrn ca. 3-4 Minuten backen, bis die Unterseite leicht goldbraun ist. Schmarrn leicht mit Zucker bestreuen. In den Ofen geben. Anschließend mit einem Pfannenwender zerkleinern.

Beim Wenden nochmal unter jedes Viertel ein wenig Butterschmalz geben. Schmarrn 3-4 Minuten weiter backen, bis auch die Unterseite goldbraun ist, dann in Stücke zupfen. Die restliche Butter und den Zucker darüber verteilen und den Schmarrn bei relativ hoher Hitze für ca. 2 Minuten karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Eis:

Eine kleine Schale ins Gefrierfach stellen. Vanilleschote der Länge nach mit einem spitzen Messer aufschneiden und das Mark damit herauskratzen. Milch zusammen mit Sahne, dem Vanillemark und dem Zucker in einen Topf geben - das ganze aufkochen, von der Herdplatte nehmen. Nun das Eigelb leicht schaumig schlagen und unter die noch heiße Milch rühren. In eine Eismaschine geben und erkalten lassen. Kurz vor dem Anrichten die Schale aus dem Gefrierfach nehmen und das Eis hineinproportionieren.

Für den Zwetschgen-Röster:

Zwetschgen mit dem Messer einschneiden und Kern entfernen. Früchte mit dem Messer in kleine Stücke schneiden. Glühwein in den Topf geben, Zucker, Zimt und Vanille hinzufügen. So lange Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zwetschgen-Stücke hinzugeben und Zwetschgenröster zum Kochen bringen. So lange Kochen bis sie zerfallen. Immer weiterrühren. Orangenabrieb über den Röster geben.

Sollte die Sauce zu flüssig sein, Speisestärke mit Wasser anrühren und unter die Sauce mixen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lara Maria Klewin am 25. Oktober 2021