

# Kaiser-Schmarrn mit Pflaumen-Röster und Vanille-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

2 große Eier	25 g Butter	130 g Mehl
20 g Zucker	200 ml Milch	1 EL Puderzucker
20 g Rosinen	1 Prise Salz	

**Für den Pflaumenröster:**

250 g Pflaumen	1 Zitrone	35 ml Portwein
35 ml Traubensaft	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
35 g Zucker	1 TL Speisestärke	

**Für die Vanillesahne:**

200 ml Sahne	1 Vanilleschote	Zucker
--------------	-----------------	--------

**Für den Kaiserschmarrn:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Zucker und Salz vermengen. Eier trennen und das Eigelb sowie die Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß separat steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten.

Anschließend die Pfanne für 10 Minuten in den Ofen stellen.

Nach der Backzeit den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mithilfe von Gabeln in Stücke zerreißen. Rosinen und Puderzucker hinzugeben und nochmal auf dem Herd erhitzen.

**Für den Pflaumenröster:**

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Mit Traubensaft und Portwein ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Pflaumen mit Vanillemark und Zimtstange sowie einem Spritzer Zitronensaft für 5-10 Minuten einkochen.

Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren, unter den Röster rühren und für 2 Minuten köcheln lassen. Nach dem Abkühlen die Zimtstange und ggf. die Vanilleschote entfernen.

**Für die Vanillesahne:**

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark mischen und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annalena May am 08. November 2021