

Kaiser-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

3 Eier	100 ml Milch	100 g Sauerrahm
25 g Butter	4 TL gehobelte Mandeln	1 Zitrone, Abrieb
Butterschmalz	1 Vanilleschote	100 g Mehl
2 TL Puderzucker	1 EL Zucker	1 Prise Salz

Für den Zwetschgenröster:

5 frische Zwetschgen	1 Schuss Orangenlikör	50 ml Apfelsaft
Butterschmalz	1 TL Zucker	1 TL Salzflöcken

Für die Creme:

1 Ei	100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin
1 Vanilleschote	1 EL Zucker	

Für den Schmarrn:

Die Eier trennen. Butter in einem Topf schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker und ausgekratzter Vanilleschote und Vanillemark schaumig aufschlagen.

Sauerrahm und Milch miteinander verrühren.

Nach und nach abwechselnd 1 Löffel gesiebtes Mehl und 1 Schuss Sauerrahm-Milch einrühren bis alles aufgebraucht ist. Die zerlassene Butter hinzugeben, etwas Zitronenabrieb unterheben und Teig ruhen lassen.

Eiweiß mit etwas Salz zur Vogelnase aufschlagen und unter die Masse heben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Teig ca. 1 Zentimeter hoch eingießen. Hitze reduzieren und Teig goldgelb anbacken.

Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken.

In mundgerechte Stücke reißen, mit Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Gehobelte Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und auf den Schmarrn geben.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen entkernen und in eine Pfanne in Butterschmalz rösten.

Zucker dazugeben, mit Orangenlikör ablöschen, mit Apfelsaft auffüllen und reduzieren lassen. Salzflöcken darüber geben.

Für die Creme:

Rosmarinzweig kneten. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Ei, Sahne, Vanillemark, Rosmarin und Zucker vermengen und stehen lassen. Durch ein Sieb in den Sahnesyphon abseihen, mit einer Kapsel bestücken, gut schütteln und anrichten.

Konstanze Hanke am 29. August 2022