

# Kaiser-Schmarrn mit Walnuss-Eis und Marillen-Röster

## Für zwei Personen

### Für den Kaiserschmarrn:

150 g Quark	50 g Schmand	5 Eier
1 Zitrone	50 g Walnüsse	90 g Zucker
60 g Maisstärke	1 Vanilleschote	Honig, Butter

### Für das Walnusseis:

2 Eier	250 ml Milch	200 ml Schlagsahne
120 g Zucker	1 Päck. Vanillezucker	100 g Walnüsse
40 ml Ahornsirup		

### Für den Marillenröster:

250 g frische Marillen	1 Orange	1 Zitrone
25 g Kristallzucker	1 Schuss Walnusslikör	

### Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren. Eier trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel aufschlagen und nach und nach Zucker einrieseln lassen und zu steifem Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. Teig in einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Walnüsse einstreuen und von der Unterseite leicht anbacken.

Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

Herausnehmen und Schmarrn zerrupfen. In einer zweiten Pfanne Butter mit etwas Zucker aufschäumen und den Schmarrn darin karamellisieren.

### Für das Walnusseis:

Eier trennen und Eigelbe, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Milch erwärmen und zum Ei-Zuckergemisch geben und gut verrühren. Die Masse nochmals erhitzen, bis das Eigelb bindet, sie darf nicht aufkochen.

Gut durchkühlen, am besten über Nacht im Kühlschrank.

Die Walnüsse hacken, einige für die Garnitur beiseitelegen und in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten und auskühlen lassen. Sahne aufschlagen und mit Walnüssen und den Ahornsirup unter die gekühlte Masse ziehen und in die Eismaschine geben. Zu Eis gefrieren lassen. Die Rührzeit ist von der Maschine abhängig.

Mit den gerösteten Walnüssen und einem Schuss Ahornsirup servieren.

### Für den Marillenröster:

Marillen waschen, trockenreiben, halbieren und den Kern entfernen.

Orangen- und Zitronenzeste herunterschneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Wasser mit Zesten, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und langsam einkochen lassen. Zesten entfernen, mit Likör verfeinern. Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Carolin Mayr am 01. September 2022