

# Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster, Apfelmus

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

|                                |                      |             |
|--------------------------------|----------------------|-------------|
| 25 g in Rum eingelegte Rosinen | 20 g Mandelblättchen | 2 Eier      |
| 25 g Butter                    | 125 ml Milch         | 25 g Zucker |
| Zucker (zum Karamellisieren)   | Puderzucker          | 65 g Mehl   |
| $\frac{1}{2}$ TL Backpulver    | 1 Prise Salz         |             |

**Für den Zwetschgenröster:**

|                  |                                  |                          |
|------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 200 g Zwetschgen | 1 Zitrone                        | 1 EL Amaretto            |
| 20 g Zucker      | $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt | 1 Prise gemahlene Nelken |

**Für den Apfelmus:**

|             |           |               |
|-------------|-----------|---------------|
| 200 g Äpfel | 1 Zitrone | 2-3 cm Ingwer |
| 10 g Zucker |           |               |

**Für den Vanille-Topfen:**

|                         |                            |                             |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 100 g Speisetopfen, 40% | 100 g griechischer Joghurt | $\frac{1}{2}$ Vanilleschote |
| 20 g Zucker             |                            |                             |

**Für den Kaiserschmarrn:**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine leere Pfanne hineinstellen.

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.

Milch, Salz, Mehl und Backpulver mit einem Schneebesen verrühren.

Eischnee unterheben.

Pfanne aus dem Ofen holen und Butter hineingeben.

Kaiserschmarrn-Teig in die geschmolzene Butter geben, mit Rum-Rosinen bestreuen und auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Pfanne herausholen, Kaiserschmarrn vierteln und wenden. Mit Kristallzucker bestreuen und für weitere 10 Minuten zurück in den Ofen geben.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Mandelblättchen garnieren.

**Für den Zwetschgenröster:**

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwetschgen waschen, entsteinen, klein schneiden und mit Zitronensaft, Zucker, 20 ml Wasser, Zimt und Nelken ca. 20 Minuten einkochen. Mit Amaretto abschmecken.

**Für den Apfelmus:**

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ingwer schälen und klein schneiden. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und mit Zitronensaft, Ingwer, Zucker und 20 ml Wasser ca. 20 Minuten einkochen. Wenn die Äpfel zerkocht sind, mit einem Stabmixer pürieren.

**Für den Vanille-Topfen:**

Mark einer  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote auskratzen und mit Topfen, Joghurt und Zucker glatt rühren.

Gesa Schwanke am 04. Oktober 2022