

Kaiserschmarrn mit karamellisierten Pflaumen

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

70 g Mehl	100 ml Milch	100 ml Mineralwasser
50 ml Rum	2 Eier	25 g Rosinen
25 g Zucker	2 TL Butter	Salz

Für die Pflaumen:

200 g Pflaumen	1 EL Zucker	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke		

Für die Garnierung:

1 Bund Minze	1 Zimtstange	1 EL Mandelblätter
Puderzucker		

Für die Pflaumen diese waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Pflaumen, 100 ml Wasser und Zimtstange zugeben und 4 Minuten köcheln lassen, bis der Karamell sich gelöst hat. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und zu den Pflaumen geben. Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

Für den Schmarrn Rosinen in Rum einlegen. Eier aufschlagen und trennen. Mehl, Milch und Salz mit Handrührgerät verrühren. Eier trennen, Eigelbe und Rosinen unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig hineingeben, bei mittlerer Hitze von der unteren Seite 3 Minuten goldbraun backen. Mithilfe einer großen Palette halbieren und wenden. 3 Minuten anstocken lassen, dann den Teig mit zwei Pfannenwendern in Stücke zupfen. 1 TL Zucker und 1 TL Butter zugeben und Teigstücke rundherum goldbraun braten.

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben, mit dem Pflaumenkompott auf Tellern anrichten, mit Minze und Zimtstange garnieren und servieren.

Svenja Haas am 20. Januar 2016