

# Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster und Sauerrahm-Creme

**Für zwei Personen**

**Für den Schmarrn:**

150 g Mehl	4 Eier	80 g Zucker
150 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 ml Sahne
2 EL Rosinen in Rum	2 EL Puderzucker	2 EL Butter

**Für die Zwetschgen:**

200 g Zwetschgen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	250 ml Portwein
250 ml Johannisbeersaft	50 g brauner Zucker	1 Gewürznelke
1 Vanilleschote		

**Für die Creme:**

100 g saure Sahne	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
1 Limette	1 EL Vanillezucker	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für den Schmarrn etwas Schale von der Zitrone in eine Schüssel reiben. Mehl und Zucker dazugeben und mit Milch cremig rühren. Eier und geschlagene Sahne dazugeben und vorsichtig unterrühren. Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Kaiserschmarrnteig hineingeben und leicht stocken lassen. Rosinen auf dem noch flüssigen Kaiserschmarren verteilen. Anschließend den Kaiserschmarren mit der Pfanne in den Backofen geben, bis der Kaiserschmarrn gestockt und goldbraun ist.

Für den Zwetschgenröster braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Portwein und Johannisbeersaft ablöschen. Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Nelke und ausgekrazte Vanilleschote dazugeben. Ebenfalls etwas Zitronenschale abziehen und dazugeben. Sauce eindicken lassen, Zwetschgen halbieren, entkernen und in die Sauce geben.

Für die Creme saure Sahne, Crème fraîche und Vanillezucker verquirlen, von der Zitrone und der Limette einige Zesten reiben und untermischen.

Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen und grob zerrupfen. In einer Pfanne etwas Puderzucker karamellisieren und die Stücke darin kurz anrösten.

Den Kaiserschmarren auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker und Zwetschkenröster garnieren und servieren.

Alicja Heldt am 26. Oktober 2016