

Rahm-Schmarrn mit Earl-Grey-Pflaumen

Für 4 Personen

Für den Rahm-Schmarrn:

4 Eier	300 ml Sauerrahm	2 TL Vanillezucker
60 g glattes Mehl	110 ml Sahne	Schale von 1 Zitrone
100 g Zucker	Butter	2 EL Zucker

Für die Earl-Grey-Pflaumen:

200 g Pflaumen	3-4 EL Zucker	5-10g Earl Grey Tee
150 ml Rum	100 ml Pflaumensaft	1 EL Butter
Puderzucker		

Für den Rahm-Schmarrn:

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Sauerrahm, Vanillezucker, Mehl, Sahne und der Zitronenschale verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen, bis man merkt, dass er auf der Unterseite stockt und Farbe nimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Earl-Grey-Pflaumen:

Die Pflaumen halbieren, entkernen und in einer Pfanne mit dem Zucker und dem Earl Grey Tee leicht anschwanken. Mit dem Rum ablöschen und diesen leicht einreduzieren. Nun den Pflaumensaft dazu gießen und mit der kalten Butterflocke das Ganze binden.

Den Schmarrn mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit den Pflaumen anrichten.

Alexander Kumptner am 14. April 2018