

## Rahm-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster

### Für 2 Personen

5 Zwetschgen	1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
4 Eier	1 EL Rosinen	1 EL Mandelblätter
50 g Mehl	250 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
1 EL Puderzucker	1 EL Speisestärke	2 Nelken
1 Zimtstange	1 EL Butterschmalz	100 ml Schlagsahne
10 ml Stroh-Rum	200 ml Rotwein	Salz

Die Zwetschgen putzen, halbieren und entkernen. Die Eier trennen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Orange in Scheiben schneiden. 200 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die Nelken, die Zimtstange und zwei Orangenscheiben mit hinein geben und einige Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser vermengen und die Rotwein-Zucker-Mischung damit abbinden. Die Nelken, den Zimt und die Orangenscheiben entfernen und den Sud über die Zwetschgen geben. Das Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Mehl mit der Sahne, dem Eigelb, dem Vanillezucker, dem Strohrum, einem Achtel des Zitronenabriebs und einer Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen. Anschließend die steifgeschlagene Eiklar-Zucker-Mischung unterheben. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rahmschmarrn darin ausbacken und dabei die Rosinen und die Mandelblätter darüber streuen. Den Rahmschmarrn mit einer Gabel in Stücke reißen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Rahmschmarrn mit dem Zwetschgenröster auf Desserttellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 10. September 2010