

# Mandel-Kaiserschmarrn, Zitronen-Butter, Vanille-Rhabarber

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

4 Eier                                    125 g Mehl                    160 g Zucker

200 g Milch

**Für die Zitronenbutter:**

3 EL Butter                            2 EL Zucker                    4 EL Mandelblättchen

1 Zitrone

**Für den Rhabarber:**

2 Stangen Rhabarber                    500 ml Apfelsaft                    1 Zitrone

4 EL Himbeermarmelade                    1 Vanilleschote                    1 Prise Zucker

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den glasierten Rhabarber die Rhabarberfäden abziehen und die Stangen schräg in daumen-große Stücke schneiden. Saft einer Zitrone mit Apfelsaft in einem Topf aufkochen, mit einer Prise Zucker abschmecken und den Rhabarber ca. 4 Minuten im kochenden Sud blanchieren. Rhabarber herausnehmen und abkühlen lassen. Himbeermarmelade in einem Topf leicht erwärmen, mit etwas Rhabarberfond glatt rühren, mit dem Mark einer Vanilleschote abschmecken und Rhabarberstücke damit glasieren.

Für den Schmarrn Eier trennen. Eiweiß und 50 g Zucker mit einem Schneebesen zu Eischnee aufschlagen. Eigelbe, Mehl, Zucker und Milch in einer weiteren Schüssel verrühren, mit einem Handrührgerät kräftig durchmischen und kurz ruhen lassen. Eischnee vorsichtig unterheben. 1 EL Butter in einer ofenfesten Pfanne aufschäumen lassen, den Teig hineingeben und von der Unterseite stocken lassen. Im Ofen mit der Pfanne fertig garen.

Übrige Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen lassen, Zucker, Mandelblättchen und Abrieb einer Zitrone zugeben und kurz karamellisieren lassen. Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen, mit zwei Gabeln grob zerzupfen, zum Mandel-Karamell geben und gut durchschwenken.

Den Mandel-Kaiserschmarrn mit glasiertem Vanille-Rhabarber auf Tellern anrichten. mit der Zitronenbutter umträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 10. Juni 2016