

Kaiser-Schmarrn mit eingelegten Zwetschgen

Für 4 Personen

Für den Kaiserschmarren:

150 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Milch	1/3 TL Backpulver
50 g Sahne	2 EL braune Butter	1 EL Vanillezucker
5 Eigelb	1 TL brauner Rum	5 Eiweiß
Salz	90 g Zucker	1 EL gehackte Pistazienkerne
2 EL gebr Mandelblättchen	1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb

Für die Zwetschgen:

300 g Zwetschgen	$\frac{1}{4}$ l Rotwein	50 ml Portwein
1 Spr. Zwetschgenwasser	1 TL Speisestärke	50 g Zucker
2 Scheiben Ingwer	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 kleiner Splitter Zimtrinde
1 Streifen Zitronenschale	1 Streifen Orangenschale	Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 175°C vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch glatt rühren, dann Backpulver, Sahne, 1 EL braune Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Rum unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker zu einem glänzenden, cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Schneebesen unter die MehlMilchMischung rühren, den übrigen Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

Zwei große ofenfeste Pfannen (à ca. 28 cm Durchmesser) bei milder Temperatur erhitzen und je 1 TL braune Butter mit einem Pinsel darin verstreichen. Den Teig jeweils zur Hälfte etwa 1½ cm hoch einfüllen und auf der Unterseite hell anbacken.

(Alternativ den gesamten Teig in nur eine Pfanne etwas höher einfüllen und backen.) Danach die Pfannkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene noch 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen (40 g) Zucker in der Pfanne auf dem Herd goldbraun karamellisieren.

Zuletzt Pistazien, Mandeln und Zitruschalen darüberstreuen und alles nochmals durchschwenken.

Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zwetschgenwasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in den Ansatz geben und köcheln lassen, bis dieser sämig bindet. Den Zucker und die Würzzutaten hinzufügen und diese darin kurz ziehen lassen, dann wieder entfernen. Zuletzt die Zwetschgen hinzufügen und alles nochmals aufkochen.

Zum Servieren den Schmarrn auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Die Zwetschgen separat dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 09. Oktober 2020