

Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

500 g Pflaumen	1 Orange	1 Zitrone
4 Eier	60 ml Milch	60 ml Sahne
50 g Butter	100 ml Rotwein	20 ml Rum
50 g Rosinen	1 TL Vanillezucker	1 TL Zimt
30 g Puderzucker	100 g Zucker	100 g Mehl
Puderzucker, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schüssel mit etwas Zucker zu Eischnee schlagen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Milch zusammen mit dem Mehl, dem Eigelb, etwas Zitronensaft, dem Rum, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel und glatt rühren. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig eingießen. Den Teig beidseitig anbacken und anschließend mit der Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und braun backen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen. Die Rosinen unter den Teig heben und alles mit Zucker bestreuen. Anschließend noch einmal kurz zum Karamellisieren in den Backofen geben. Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Orange waschen, trocken tupfen und ein Stück von der Schale abschneiden. Den restlichen Zucker in einer weiteren Pfanne hell karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Pflaumen, eine Prise Zimt, und ein Stück Orangenschale zugeben und circa acht bis zehn Minuten köcheln lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und die Orangenschale wieder entfernen. Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Zwetschgenröster auf einem Teller anrichten. Alles mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Erwin Bem am 31. Januar 2013