

# Mandel-Kaiserschmarrn, Vanille-Zwetschgen, Mascarpone-Eis

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

3 EL Mandelblättchen	60 g Mehl	1 Zitrone
2 Eier	90 ml Milch	25 g Zucker
1 EL Puderzucker	1 EL Butter	1 Prise feines Salz

**Für die Zwetschgen:**

8 Zwetschgen	1 EL Butter	2 Vanilleschoten
2 EL brauner Zucker		

**Für das Eis:**

350 g TK-Zwetschgen	1 Zitrone	25 ml Zwetschgenwasser
2 EL Mascarpone	3 EL Puderzucker	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarrn Eier trennen. Eiweiß und Zucker mit einem Schneebesen zu Eischnee aufschlagen. Milch mit Eigelb, Mehl, etwas Zitronenabrieb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, etwa zwei Zentimeter hoch Teig in die Pfanne füllen und bei schwacher Hitze langsam braun braten. Mit einem Pfannenwender vierteln, die Viertel wenden, den Schmarrn im vorgeheizten Ofen backen bis der Teig aufgeht und eine hellbraune Farbe annimmt.

Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel „zerpflücken“.

Butter mit Mandelblättchen in einer Pfanne aufschäumen lassen, Kaiserschmarrn zugeben, anbraten, mit Puderzucker bestreuen, durchschwenken und aus der Pfanne nehmen sobald die Mandeln und die Kaiserschmarrn-Stücke braun gebraten sind.

Für die Vanille-Zwetschgen die Zwetschgen entsteinen und der Länge nach vierteln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Zwetschgenspalten zugeben und kurz anschwitzen. Vanilleschoten längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Vanillemark und Schoten in die Pfanne geben, mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Für das Eis die gefrorenen Zwetschgen in einen Mixer füllen, Abrieb einer Zitrone, zwei Esslöffel Puderzucker und Mascarpone zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. Mit Zwetschgenwasser, etwas Zitronensaft und Puderzucker abschmecken und ins Gefrierfach stellen.

Den Mandel-Kaiserschmarrn mittig auf Tellern anrichten, Vanille-Zwetschgen samt Bratbutter darum verteilen, eine große Nocke Eis dazusetzen und servieren.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2016