

# Kaiserschmarrn

4 Portionen

## mit zimtroten Pflaumenröster

### Kaiserschmarrn

8 Stk	Eier (L)
20 g	Butter
80 g	Rohrohrzucker
600 ml	Milch (Vollmilch)
350 g	Mehl (550)
	Salz, Vanillezucker, Rosinen

### Karamellisieren

140 g	Rohrohrzucker
180 g	Butter

### Pflaumenröster

50 g	Rohrohrzucker
500 g	Pflaumen halbiert ohne Stein (tiefgefroren)
½ Stk	Zimtstange
	Wasser, Rotwein, Zitrone, Speisestärke, Vanille, Nelken

## Zubereitung

Eier trennen und Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, anschließend eine kleine Prise Salz sowie Vanillezucker zugeben. Milch langsam in Eigelbmasse rühren und das Mehl nach und nach unterarbeiten.

Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Eine Pfanne erwärmen, Butter schmelzen und Kaiserschmarrn-Masse zugeben. Die Hitze reduzieren und die Pfanne mit Deckel verschließen.

Nachdem die Masse gestockt ist, Rosinen auf dem Teig verteilen und sie dann in große Stücke zerteilen und Butter zum Karamellisieren dazwischen verteilen. Anschließend mit Zucker bestreuen und verschlossen bei kleiner Hitze karamellisieren lassen. Den fertigen Kaiserschmarrn in Streifen schneiden.

Für Pflaumenröster den Rohrohrzucker mit etwas Wasser in einer Pfanne/Topf aufkochen und karamellisieren lassen. Dann den Zucker mit einem Schuss Rotwein ablöschen und Pflaumen sowie etwas abgeriebene Zitronenschale und Saft, Vanille und Nelken zugeben. Das Ganze gut durchkochen und anschließend mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke abbinden.

## Tipp

Eier immer durchgaren und sowohl verwendete Küchenutensilien als auch Hände nach Kontakt gründlich reinigen (Infektionsgefahr).