



Dessert

Flambierter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Ralf Sandner ist Küchenchef im Hotel Mondschein in Stuben am Arlberg. Das Hotel legt viel Wert auf den vollen Genuss der Natur sowie auf selbstgemachte Köstlichkeiten, die die Küche unverwechselbar machen.



Küchenchef Ralf Sandner | **Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster**



Für die Zwetschgenröster die Zwetschgen waschen, vierteln und entkernen. Die Zwetschgen in einer Pfanne zusammen mit dem Saft einer Orange, dem Einkochzucker, dem Abrieb der Zitrone und Vanille für ein paar Minuten weichkochen.

Inzwischen für den Kaiserschmarren erst die Eier trennen. Dann Eigelb, Mehl und Milch in einer Schüssel miteinander verrühren, dann die Rumrosinen dazugeben. Anschließend das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Alles zusammen in eine Pfanne mit Öl geben und von beiden Seiten Goldbraun braten. Die gehobelten Mandeln darüber streuen und den Teig in grobe Stücke stoßen. Zum Schluss mit dem Kristallzucker karamellisieren.

Mit Puderzucker und Zwetschgenröster servieren.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 45 Min.

Für 2 Portionen

- 110 g Mehl
- 110 ml Milch
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 15 g eingelegte Rumrosinen
- 25 g Kristallzucker
- Gehobelte Mandeln nach Bedarf
- Puderzucker zum Bestäuben
- 150 g Zwetschgen
- 75 g Einkochzucker 2:1
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio Orange
- 1 Bio Zitrone