

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2020** ▪
„Hüttenzauber“ mit Johann Lafer



Horst Schneider

Zweierlei Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaiserschmarrn:

4 Eier (Größe M)
 120 ml Milch
 120 g Mehl
 2 TL saure Sahne
 4 EL Butter
 30 g Mandelstifte
 100 g Zucker
 1 TL Vanillezucker
 1 EL Kakaopulver, zum Backen
 90 g Kakaosplitter Schoko-Tröpfchen
 Etwas Bittermandelaroma, zum Backen
 Butterschmalz, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder Umluft vorheizen.

Eier trennen und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kaltstellen. Eigelb und Milch mit einem Schneebesen verquirlen.

Für den Mandelteig 60 g Mehl, 30 g Zucker, 1 TL saure Sahne, etwas Bittermandelaroma und die Hälfte der Eiermilch zu einem glatten Teig verrühren. Für den Schokoladenteig 60 g Mehl, 30 g Zucker, 1 TL saure Sahne, Kakaopulver, 1 TL Vanillezucker und den Rest der Eiermilch zu einem glatten Teig verrühren. Gegebenenfalls den Kakaoteig mit noch etwas extra Milch verdünnen. Eiweiß und eine Prise Salz mit einem Handrührer steif schlagen. Eischnee mit einem Schneebesen unter die Teige heben.

Butterschmalz in zwei ofenfeste, beschichtete Pfanne erhitzen und beide Teige gleichzeitig (einen von links, einen von rechts) in die Pfanne laufen lassen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht höher als 2 Zentimeter wird. In die Hälfte mit dem Mandelaromateig die Mandelstifte in den flüssigen Teig gestreut. Die Schokostückchen werden in die Pfanne mit dem Schokoteig gestreut. Teige werden etwa 5 Minuten auf dem Herd angebacken, dann die Pfanne in den Backofen schieben und dort unter dem Ofengrill auf der untersten Schiene des Ofens etwa drei Minuten zu Ende backen.

Abschließend in mundgerechte Stücke zerrupfen. Die Pfanne zurück auf den Herd geben und je zwei Esslöffel Butter und restlichen Zucker dazugeben. Bei relativ hoher Hitze für etwa zwei Minuten karamellisieren.

Für das Zwetschgenröster:

200 g entsteinte Zwetschgen
 75 ml schwarzer Johannisbeerensaft
 75 ml Portwein
 20 g Zucker
 1 Zimtstange
 2 TL Vanillezucker
 1 TL Stärke

Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Portwein und Johannisbeerensaft ablöschen, Zimtstange und Zwetschgen hinzufügen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den Sud damit binden und nochmals aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

1 TL Vanillezucker
 1 EL Vanillepaste
 150 ml Sahne
 2 Minzzweige
 Puderzucker, zum Bestreuen

Sahne mit Vanillezucker und Vanillepaste verrühren und aufschlagen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Mit dem Zwetschgenröster und Vanillesahne servieren. Mit Minzblättern garnieren.