



**Jakob Herrmann**

## **Flambierter Kaiserschmarrn mit Marillenröster**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

5 Eier  
40 g Rosinen  
160 g Dinkelmehl  
40 ml Rum  
30 g Butter  
3 EL Zucker  
2 EL Puderzucker  
1 Prise feines Salz

Das Mehl mit Salz und 200 ml Wasser zu einem glatten Teig rühren. Eier dazugeben und behutsam unterheben.

Die Hälfte der Butter in eine beschichtete Pfanne schmelzen und erhitzen. Teigmasse hineingeben, Rosinen darauf verteilen, Deckel schließen und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Sobald der Teig zu stocken beginnt, diesen wenden und vierteln. Den Deckel sofort wieder schließen und warten bis der Teig aufgeht.

Den Teig in Stücke reißen, die Hitze wieder erhöhen und die übrige Butter dazugeben. Zucker drüberstreuen, schwenken und leicht karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarrn mit Rum flambieren und mit Puderzucker bestreuen.

**Für das Marillenröster:**

300 g Marillen  
25 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
20 ml Rum  
½ TL gemahlener Zimt  
1 Prise feines Salz

Marillen waschen, halbieren, vierteln und in einem beschichteten Topf erhitzen. Mit Rum ablöschen. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben. Den Röster etwa 20 Minuten dünsten lassen und in einer Schüssel servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.