

Alexander Kumptner: Loicher Omi's Rahm-Schmarrn mit Earl-Grey-Pflaumen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alexander-kumptner-loicher-omi-s-rahm-schmarrn-mit-

Zutaten für 4 Personen:

Für den Rahm-Schmarrn:

- 4 Eier
- 300ml Sauerrahm bzw. Schmand
- 2 TL Vanillezucker
- 60 g glattes Mehl
- 110ml Sahne
- Schale von 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- Butter
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Sauerrahm, Vanillezucker, Mehl, Sahne und der Zitronenschale verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen, bis man merkt, dass er auf der Unterseite stockt und Farbe nimmt.

Dann bei 180°C in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Earl-Grey-Pflaumen:

- 200 g Pflaumen
- 3-4 EL Zucker
- 5-10g Earl Grey Tee
- 150 ml Rum
- 100 ml Pflaumensaft
- 1 EL Butter
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Pflaumen halbieren, entkernen und in einer Pfanne mit dem Zucker und Earl Grey Tee leicht anschwelen. Mit Rum ablöschen und leicht einreduzieren. Nun den Pflaumensaft dazu und mit der kalten Butterflocke das Ganze binden.

Den Schmarrn mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit den Pflaumen anrichten.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Kerners Köche vom 14.4.2018