

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 4. Oktober 2022** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Gesa Schwanke

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Vanille-Topfen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:
 25 g in Rum eingelegte Rosinen
 20 g Mandelblättchen
 2 Eier
 25 g Butter
 125 ml Milch
 25 g Zucker + Zucker, zum
 Karamellisieren
 Puderzucker, zum Bestäuben
 65 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine leere Pfanne hineinstellen.

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.

Milch, Salz, Mehl und Backpulver mit einem Schneebesen verrühren. Eischnee unterheben.

Pfanne aus dem Ofen holen und Butter hineingeben.

Kaiserschmarrn-Teig in die geschmolzene Butter geben, mit Rum-Rosinen bestreuen und auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Pfanne herausholen, Kaiserschmarrn vierteln und wenden. Mit Kristallzucker bestreuen und für weitere 10 Minuten zurück in den Ofen geben.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Mandelblättchen garnieren.

Für den Zwetschgenröster:
 200 g Zwetschgen
 1 Zitrone
 1 EL Amaretto
 20 g Zucker
 ½ TL gemahlener Zimt
 1 Prise gemahlene Nelken

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwetschgen waschen, entsteinen, klein schneiden und mit Zitronensaft, Zucker, 20 ml Wasser, Zimt und Nelken ca. 20 Minuten einkochen. Mit Amaretto abschmecken.

Für den Apfelmus:
 200 g Äpfel, z.B. Boskoop, Gravensteiner oder Braeburn
 1 Zitrone
 2-3 cm Ingwer
 10 g Zucker

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ingwer schälen und klein schneiden. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und mit Zitronensaft, Ingwer, Zucker und 20 ml Wasser ca. 20 Minuten einkochen. Wenn die Äpfel zerkocht sind, mit einem Stabmixer pürieren.

Für den Vanille-Topfen:
 100 g Speisetopfen, 40% Fett
 100 g Griechischer Joghurt
 ½ Vanilleschote
 20 g Zucker

Mark einer ½ Vanilleschote auskratzen und mit Topfen, Joghurt und Zucker glatt rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.