

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. September 2024** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



### **Kaiserschmarrn mit Marillenröster**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

4 Eier, Größe M  
 1 TL Butter  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 200 ml Milch, 3,5% Fett  
 2 EL Rum 40%  
 1 Vanilleschote  
 2 EL Mandelblättchen  
 1 EL Rosinen  
 2,5 EL Zucker  
 Puderzucker, zum Bestäuben  
 100 g Weizenmehl, Typ 405 oder 550  
 2 kleine Prisen Salz

Das Mehl und Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig ohne Klümpchen verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und zum Teig geben. Alternativ können 4 TL Vanillezucker verwendet werden. 2 EL Zucker, Salz sowie Rum unterrühren. Eier kalt aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht unterheben und verrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Wenn das Fett heiß und verteilt ist, den Teig in die Pfanne gießen, schwenken und gut verteilen. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken, den Teig bei niedriger Hitze aufgehen lassen und von unten goldbraun backen.

Nach 3-4 Minuten den Deckel abnehmen und mit einem Pfannenwender die Unterseite kontrollieren. Der Teig sollte sich jetzt schon verdoppelt haben und die Oberseite leicht gestockt sein.

Sobald der Kaiserschmarrn eine goldbraune bis braune Unterseite hat, wenden und noch kurz weiter backen. Wer sich das Wendemanöver nicht zutraut, kann ihn vorher vierteln und die Viertel einzeln wenden. Den Kaiserschmarrn mit Löffel und Gabel in Stücke zerpfücken.

Hitze weiter herunterdrehen und mit Hilfe der Restwärme noch den restlichen Zucker mit Butter, Rosinen und Mandeln in der Pfanne karamellisieren lassen.

Zum Servieren Puderzucker in ein feines Sieb geben und über den Kaiserschmarrn streuen. Sofort heiß aus der Pfanne servieren.

**Für den Röster:**

5 Marillen  
 1 Orange, Scheiben  
 200 ml Weißwein  
 200 g Zucker  
 2 Nelken  
 1 Zimtstange  
 1 EL Speisestärke

Marillen halbieren und entkernen. Speisestärke mit etwas Weißwein anrühren. Orange in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit restlichem Weißwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit angerührter Stärke abbinden. Röster über die Marillen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.