



# SPEKULATIUS-KAISERSCHMARREN MIT MARSALAPARFAIT UND PFLAUMENRÖSTER



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS MARSALAPARFAIT

- 300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 100 g** Mascarpone
- 2** Ei(er)
- 1** Eigelb
- 70 g** Zucker
- 2 g** Vanillezucker
- 120 ml** Marsalawein, auf die Hälfte einreduziert
- 0.5** Orange(n), fein geriebene Schale

### FÜR DEN PFLAUMENRÖSTER

- 300 g** Zwetschgen, in Spalten geschnitten
- 45 g** Gelierzucker
- 1** Zitrone(n), Saft davon
- 0.5** Zitrone(n), fein geriebene Schale
- 1 Msp.** Zimt, gemahlen

### FÜR DEN SPEKULATIUS-KAISERSCHMARREN

- 250 g**
  - 2** Ei(er)
  - 2** Eigelb
  - 60 g** Kuchenmehl
  - 2 g** Vanillezucker
  - 0.5 g** Spekulatiusgewürz
  - 2** Eiweiss
  - 35 g** Zucker
- 1 Prise(n)** Salz
- 60 g** Butter
- Zucker, zum Karamellisieren

## ZUBEREITUNG

1. Für das Marsalaparfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Parfait in Formen füllen und tiefkühlen.
3. Für den Pflaumenröster: 100 g Pflaumen mit einem Stabmixer pürieren bis ein schönes rotes Pflaumenpüree entsteht. Restliche Zutaten dazugeben und ca. 1-2 Minuten köcheln lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Für den Spekulatius-Kaiserschmarren: QimiQ Saucenbasis mit Eier und Eigelb glatt rühren. Mehl, Vanillezucker und Spekulatiusgewürz dazumischen.
6. Eiweiss mit dem Zucker und Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig hineingeben und kurz anbräunen. Danach im vorgeheizten Backofen ca. 2-3 Minuten backen.
8. Kaiserschmarren umdrehen, auf der anderen Seite anbräunen und in Stücke zerreißen. Restliche Butter dazugeben,

etwas Zucker darüberstreuen und im Backofen kurz karamellisieren lassen.

9. Spekulatius-Kaiserschmarren mit dem Marsalaparfait und dem Pflaumenröster servieren.