



# ZITRONEN-KAISERSCHMARREN MIT SPEKULATIUSEIS UND PFLAUMENRÖSTER



## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS SPEKULATIUSEIS

<b>140 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme
<b>140 g</b>	Pasteurisiertes Eigelb
<b>450 ml</b>	Vollrahm
<b>350 ml</b>	Milch
<b>80 g</b>	Gelierzucker
<b>100 g</b>	Spekulatius-Guetzli
<b>10 ml</b>	Limettensaft

### FÜR DEN PFLAUMENRÖSTER

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

### FÜR DEN ZITRONEN-KAISERSCHMARREN

<b>250 g</b>	
<b>3</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
<b>85 g</b>	Kuchenmehl
<b>2 g</b>	Vanillezucker
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>2</b>	Eiweiss
<b>35 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>60 g</b>	Butter
	Zucker, zum Karamellisieren

## ZUBEREITUNG

1. Für das Spekulatiuseis: Alle Zutaten zusammen gut mixen, in einen Pacojetbecher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen. Pacossieren.
2. 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.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
4. Für den Zitronen-Kaiserschmarren: QimiQ Saucenbasis mit Eier und Eigelb glatt rühren. Mehl, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale dazumischen.
5. Eiweiss mit dem Zucker und Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig hineingeben und kurz anbräunen. Danach im vorgeheizten Backofen ca. 2-3 Minuten backen.
7. Kaiserschmarren umdrehen, auf der anderen Seite anbräunen und in Stücke zerreißen. Restliche Butter dazugeben, etwas Zucker darüberstreuen und im Backofen kurz karamellisieren lassen.
8. Zitronen-Kaiserschmarren mit dem Spekulatiuseis und dem Pflaumenröster servieren.