



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	Pflaumen, 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	QimiQ Sahne-Basis
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.