



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

140 g	QimiQ Whip Konditorcreme
140 g	Pasteurisiertes Eigelb
450 ml	Schlagobers 36 % Fett
350 ml	Milch
80 g	Gelierzucker
100 g	Spekulatiuskekse
10 ml	Limettensaft

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 ZITRONEN-KAISERSCHMARREN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
3	Ei(er)
2	Eigelb
85 g	Kuchenmehl
2 g	Vanillezucker
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
2	Eiweiß
35 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
60 g	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.