Kaiserschmarrn mit Amaretto Pflaumen und Zimtpudding

Einkaufsliste:

4-6 Personen
Pudding:
250 ml Milch
250 ml Sahne
3 Zimtstangen oder 1 TL Zimt
110 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Salz
4 Eigelb
30 g Speisestärke
20 g Mehl

Kaiserschmarrn
300 ml Milch
140 g Mehl
1 Msp. Salz
30 g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Eier
1 EL Butter
50 g brauner Zucker
50 g Mandelblätter

Amaretto Pflaumen:
10 Pflaumen (sehr reif)
30 g brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Zimtstange
80 ml Amaretto
1 TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Für den Pudding 200 ml Milch, 100 ml Sahne und Zimtstangen (oder Zimtpulver) in einen Topf geben und erhitzen, fünf Minuten leise köcheln lassen, Zimtstangen entfernen. Derweil Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelbe, Speisestärke, Mehl und die restliche Milch in eine große Schüssel geben und verrühren.
Sahnemilch unter rühren in die Eigelb-Mischung geben und unter rühren erneut zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Masse eindickt, dabei ständig rühren! Die restliche Sahne aufschlagen und unter die Masse heben. Pudding in Gläser oder Formen füllen.
Für den Kaiserschmarrn Milch, Mehl, Salz glatt verrühren. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen und das Mehl-Gemisch einrühren. Große Pfanne erhitzen und den Teig in die Pfanne geben, er sollte nicht höher als 3 cm sein. Nun ziehen lassen bis die Masse gestockt ist, vorsichtig mit einem Pfannenwender wenden und nochmals goldbraun anbraten. Den Teig „zerreißen“. Masse kurz aus der Pfanne nehmen. Butter mit dem braunen Zucker schmelzen, die Mandeln hinzugeben und den gebratenen Teig zurück in die Pfanne geben und mit vorsichtig umrühren, sodass die Karamell-Mandeln sich an den Teig haften.
Für die Pflaumen, Pflaumen halbieren und entkernen. Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen, Pflaumen hinzugeben, kurz anbraten und mit dem Amaretto ablöschen, Zimtstange hinzugeben. 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und unter rühren zu der Masse geben.
Kaiserschmarrn, Pflaumen und Pudding gemeinsam servieren.

© Das Knusperstübchen