Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Alles frisch! Tolles Rezept für Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

6 Stk.	Eidotter
50 g	Zucker
250 ml	Milch
200 g	Mehl (glatt)
6 Stk.	Eiklar
1 Messerspitze	Salz
1 EL	Butter (zum Ausbacken)
50 g	Rosinen
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Zwetschkenröster

1 kg	Zwetschken
1 Stk.	Zimtstange
4 Stk.	Gewürznelken
200 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale)
140 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für **Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster** die Zwetschken sorgfältig waschen und entkernen. Gewürznelken mit der Zimtstange in ein Tee-Ei oder ein kleines Leinensäckchen legen, zubinden und mit Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker in einem Topf mit Wasser

aufkochen.

2. Die Zwetschken dazugeben und etwa 25-35 Minuten kochen, bis die Früchte weich sind. Dann den Gewürzbeutel herausnehmen und den Zwetschkenröster kühl stellen.

3. Eidotter mit Milch, Zucker und Mehl vermischen. Eiklar mit Salz würzen und steif schlagen. Vorsichtig unter die Eidotter-Mischung heben. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Eiermasse hineingeben.

4. Rosinen darauf verteilen und die Masse stocken lassen. Wenn sie schon relativ fest ist, wenden und mit Hilfe von zwei Gabeln in mittelgroße Stücke zerrupfen.

5. Schmarren in eine eingefettete Form geben und im vorgeheizten Backofen fertig backen, bis die Masse komplett gestockt ist. Mit Staubzucker bestreut zusammen mit dem Zwetschkenröster anrichten.

Tipp

Zu Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster passen edelsüße Weine sehr gut.