



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

2 Portionen 7 Schritte 10 Min Wartezeit

ZUTATEN

- ☐ **500 g** Zwetschken (Pflaumen)
- ☐ **60 g** Zucker für den Röster
- ☐ **1** Zimtstange
- ☐ **2** Gewürznelken
- ☐ **1 EL** Zitronensaft
- ☐ **250 ml** Milch
- ☐ **120 g** Mehl (glatt bzw. Type 405)
- ☐ **4** Eier, getrennt
- ☐ **40 g** Butter, zerlassen
- ☐ **1 Prise** Salz
- ☐ **2 EL** Rosinen
- ☐ **2 EL** Zucker für den Teig
- ☐ **2 EL** Butter zum Backen
- ☐ Staubzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

- 0** Für den Röster die Zwetschken waschen, entkernen und vierteln. Mit Zucker, Zimtstange, Nelken, Zitronensaft und 50 ml Wasser zugedeckt weich dünsten, bis sie zerfallen. Zimt und Nelken herausnehmen.
10 Min Wartezeit
- 1** Milch, Mehl, Eidotter, zerlassene Butter und Salz glatt rühren. Die Rosinen unterrühren.
- 2** Das Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und locker unter die Masse heben.
- 3** Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Masse etwa 1–2 cm hoch eingießen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist.
- 4** Den Schmarrn vierteln, wenden und die zweite Seite backen.
- 5** Mit zwei Gabeln in Stücke reißen, mit etwas Zucker bestreuen und unter Wenden kurz karamellisieren lassen.
- 6** Mit Staubzucker bestreuen und mit dem warmen Zwetschkenröster servieren.



Dieses Rezept auf dem Handy

QR scannen — Schritt-für-Schritt-Kochmodus, Portionen umrechnen und vorlesen lassen. Kostenlos auf deine-kochwelt.de