

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn Mit Zwetschgenröster

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Eierspeise

8	Eier	- nach Belieben
100 g	Kristallzucker	20 g Rosinen
80 g	Mehl	200 g Zwetschgen
	Salz	100 g Zucker
	Vanillezucker	2 Zitronen
	Puderzucker	1/4 Zimtstange

Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Kristallzucker aufschlagen und Salz und Vanillezucker begeben. Das Ganze nur kurz verrühren. Die Eigelbe dazugeben, ebenso die Rosinen und das Mehl. Den Teig in einer gefetteten Pfanne im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen. Nun den Schmarrn wenden und wieder im Ofen ca. 2 Minuten fertig backen. Die Pfanne herausnehmen und mit 2 Gabeln oder Paletten zerreißen.

Für den Zwetschgenröster den Zucker karamellisieren und die entsteinten Zwetschgen hinzufügen. Die Aromen begeben und mit etwas Weißwein und Wasser auffüllen und kurz köcheln lassen.

Anrichteweise:

Den Kaiserschmarrn anzuckern, den Zwetschgenröster auf einer Hälfte des Tellers anrichten und Schmarrn dazugeben. Zum Schluss den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestreuen.