

Pfannkuchen Rezepte

Kaiserschmarrn Mit Rotwein Pflaumen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Kompott, Nachtisch, Obst, Pfannkuchen, Pflaume

200 g	Pflaumen			- Zimt)
2	Essl. Zucker	100 ml	Rotwein	
1	kleine Zimtstange (oder 1 Prise	4	Blätter Zitronenmelisse	
Teig:				
300 g	Mehl	50 g	Butter, zerlassen	
1	Msp. Salz		Rapsöl zum Ausbacken	
450 ml	Milch		Puderzucker zum Bestreuen	
5	Eier, getrennt			

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Rotwein, Zucker und Zimtstange zusammen aufkochen. Die Pflaumen hinein geben, bei kleiner Hitze 2-3 Minuten nicht zu weich dünsten und wieder herausnehmen. Die Flüssigkeit noch weiter einkochen lassen, bis sie sirupartig wird. Über die angerichteten Pflaumen geben. Mit je einem Blättchen Zitronenmelisse dekorieren.

Kaiserschmarrn:

Eiweiß zu steifen Eischnee schlagen. Aus Mehl, Salz, Eigelb und Milch einen Teig rühren, zum Schluss die Butter unterrühren. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und etwa 1 cm hohe Teiglage eingießen, gut anbacken lassen, wenden, wieder anbacken lassen und dann mit zwei Gabeln oder Holzlöffeln etwas größere Stücke reißen, goldgelb backen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und den Pflaumen servieren.