



KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER

DIE SÜSSE VERSUCHUNG SCHLECHTHIN – WER KÖNNTE DA SCHON WIDERSTEHEN?

ZUBEREITUNG

1) Zwetschkenröster:

- Die Zwetschken waschen, halbieren und Kerne entfernen.
- Zitrone auspressen und Saft, Schale und Zucker in einen Topf Wasser geben. Gewürznelken und Zimtstange in einen Teebeutel oder ein Leinensäckchen stecken, zubinden und ebenfalls in den Topf geben. Alles gemeinsam aufkochen.
- Die Zwetschken hinzufügen und ca. 20–25 Min. kochen, bis sie weich sind. Gewürzsäckchen entfernen und den Zwetschkenröster kalt stellen.

2) Kaiserschmarrn:

- Backrohr vorheizen auf ca. 180 °C (Heißluft).
- Eier trennen und Dotter mit Zucker, Milch und Mehl verrühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und nach und nach unter die Dottermasse heben.
- Kronenöl mit feinem Buttergeschmack in einer großen Pfanne erhitzen, die Masse hineingießen und Rosinen darauf verteilen. Auf einer Seite einige Minuten lang anbacken, Masse wenden und mit zwei Gabeln in grobe Stücke teilen.
- Pfanne nun ins Backrohr stellen und fertig backen, bis die Masse stockt. Dann aus dem Rohr holen, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Kaiserschmarrn:

- 6 Eier
- 50 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 200 g glattes Mehl
- Salz
- Kronenöl mit feinem Buttergeschmack zum Ausbacken
- 40 g Rosinen
- Staubzucker zum Bestreuen

Zwetschkenröster:

- 1 kg Zwetschken
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200 g Zucker
- 150 ml Wasser
- Gewürznelken
- 1 Zimtstange