

KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

130g	Mehl
250ml	Milch
1EL	Vanillezucker
1Prise	Salz
4	Eigelb
4	Eiweiß
50g	Zucker
50g	Butter
50g	Rosinen (in Rum eingelegt)
30g	Zucker (zum karamellisieren)
500g	Zwetschgen
90g	Zucker
75g	Crème de Cassis
1	Zitrone (Saft davon)
1	Zimtstange
	Puderzucker (nach Belieben)

Zubereitung:

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Milch, Eigelb, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen glatt rühren. Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Masse eingießen, Rosinen darüber streuen und im vorgeheiztem Ofen ca. 10 Minuten backen, Danach in Viertel teilen, wenden und nochmals 10 Minuten fertig backen. Mit einer Gabel in Stücke teilen, mit Kristallzucker bestreuen und im Ofen kurz karamellisieren lassen.

Crème de Cassis, Zucker, Zimtstange und Zitronensaft aufkochen, die halbierten, entkernten Zwetschgen dazugeben und unter ständigem rühren aufkochen bis die Zwetschgen weich sind. Die Gewürze entfernen wenn die Zwetschgen die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Kaiserschmarren auf Tellern anrichten, Zwetschgenröster dazugeben und mit Puderzucker bestreuen.