


KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

Küchenmaschine

ZUTATEN

ZWETSCHGENRÖSTER

- 2 dl Rotwein
-  3 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 80 g Zucker
- 500 g Zwetschgen, entsteint, geviertelt
- ½ Zitrone, Abrieb und Saft

KAISERSCHMARRN

- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 2 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 2 El Rosinen
- 2 El Mandelblättchen
- 40 g Butter

GARNITUR

-  Puderzucker

ZUBEREITUNG

ZWETSCHGENRÖSTER

Den Rotwein mit den Gewürznelken, der Zimtstange und dem Zucker aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Gewürznelken und die Zimtstange entfernen, die Zwetschgen, den Zitronensaft und den Zitronenabrieb hinzugeben und alles einige Minuten köcheln lassen. Hin und wieder vorsichtig umrühren, sodass die Zwetschgen nicht zerfallen.

KAISERSCHMARRN

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Mehl und der Milch glattrühren. Die Eiweisse mit dem Salz in der Küchenmaschine zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und den Teig hineingiessen. Die Pfanne abdecken und den Schmarrn auf kleiner Hitze ca. 3–4 Minuten anbacken lassen. Den Deckel von der Pfanne nehmen und den Schmarrn wenden. Nochmals 3 Minuten backen und dann mit zwei Gabeln in ungleichmässige, nicht zu kleine Stücke reissen. Die Rosinen, die Mandeln und den Zucker darüberstreuen und bei mittlerer Hitze noch einige Male durchschwenken, bis der Zucker leicht karamellisiert.

ANRICHTEN

Den Kaiserschmarrn und die Zwetschgenröster portionenweise auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Rezept von Markus Heckel

