

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 40 Min

Zwetschgen	1 kg	Für den Zwetschgenröster
Zimtstange	1	waschen, halbieren und die Kerne herauslösen.
Gewürznelken	3-5	und
		in ein Leinesäckchen oder einen Teebeutel geben
		und diesen zuschnüren. Die Schale einer
Zitrone	1	abreiben, anschließend den Saft auspressen.
		Zitronensaft, Zitronenschale,
		das Gewürzsäckchen und
Zucker	150 g	mit
Wasser	150 ml	aufkochen. Die Zwetschgen hinzugeben und ca. 30
		Minuten leicht köcheln lassen.
		Gewürzsäckchen entfernen und den
		Zwetschgenröster zur Seite stellen.
		Für den Kaiserschmarren
Rosinen	40 g	mit
Rum	etwas	in einer Tasse mischen und ziehen lassen.
Eier	6	trennen. Das Eiklar mit
Salz	1 Prise	zu sehr festem Eischnee schlagen. Die Eigelbe
		mit
Zucker	50 g	schaumig rühren. Unter ständigem Rühren abwechselnd
Milch	¼ l	und
Mehl	200 g	zugeben. Den Eischnee behutsam unterheben.
Butterschmalz	etwas	in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen,
		den Teig eingießen und die eingelegten, abgetropften
		Rosinen darüber streuen. Einige Minuten anbacken,
		dann in ein bis vier Teilen wenden. Wenn der Teig
		auf beiden Seiten goldbraun ist, zerteilt man
		ihn mit dem Pfannenwender in Stücke. Mit
Puderzucker	etwas	bestreuen und mit den Zwetschgen servieren.

Der ideale Begleiter

[Sauvignon Blanc Auslese](#)

