

Kaiserschmarren



Für 4 Portionen:

Für den Zwetschgenröster:

1 kg Zwetschgen, 100 ml Rotwein

20 ml Rum, 80 g Zucker

1 kleine Zimtstange, 2 Gewürznelken

Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1/2 TL Speisestärke

Für den Kaiserschmarren:

4 Eier, 150 g Mehl, 1/4 l Milch

100 g Sahne

Mark von 1/4 Vanillestange, 20 ml Rum

40 g Zucker, 1 Prise Salz, 50 g Rosinen

Außerdem:

40 g Butter zum Ausbacken, Puderzucker

(1) Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Rotwein, Rum, Zucker und Gewürze erhitzen und die Zwetschgen darin bei geringer Hitze 10 – 15 Minuten dünsten. Die Zwetschgen damit binden und das Kompott lauwarm abkühlen lassen.

(2) Die Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen, In einer Schüssel das Mehl mit der Milch, der Sahne, den Eigelben, Vanillemark, Rum und Zucker zu einem glatten Teig rühren. Die Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

(3) Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig zur Hälfte eingießen, mit der Hälfte der Rosinen bestreuen und leicht bräunen. Den Pfannkuchen wenden, ausbacken und anschließend mit zwei Pfannenwendern in kleine Stücke reißen. Warm halten und aus der zweiten Hälfte des Teiges ebenfalls einen Kaiserschmarren backen.

(4) Den Kaiserschmarren mit Puderzucker bestreuen, mit dem Zwetschgenröster auf Tellern anrichten und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

