

Kaiserschmarren „leicht“ mit Zwetschgenröster

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Eiklar
6 Eidotter
2 EL Schlagobers
2 EL Rosinen
4 EL Kristallzucker
60 g Mehl, glatt
geriebene Zitronenschale
Vanillezucker
Prise Salz
50 g Butter zum Backen
Puderzucker zum Bestreuen

Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen
50 g Zucker
50 ml Rotwein (kräftig, fruchtig, ohne Barrique)
50 ml Portwein (rot)
½ Zimtstange
1 Sternanis
½ Vanilleschote (das Mark davon)
½ Zitrone (Saft und Schalenabrieb)



Zubereitung:

Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Eidotter, flüssiges Obers, Vanillezucker und Zitronenschale beimengen, Mehl vorsichtig unterheben. Butter in entsprechend großer Pfanne (oder zwei Pfannen) schmelzen, Masse in die Pfanne einfließen lassen, mit Rosinen bestreuen. Zuerst am Herd anbacken, dann im vorgeheizten Backrohr braun backen. Wenn die Masse optimal gebacken ist, mit zwei Gabeln vorsichtig in kleine Würfel teilen, diese mit Kristallzucker bestreuen und am Herd nochmals nachbräunen. Beim Anrichten mit Puderzucker bestreuen.

Backrohrtemperatur: 200°
Backdauer 8-10 Minuten

Zwetschgenröster:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Danach die Weine mit dem Zucker, Zitronensaft, Schalenabrieb und der ausgekratzten Vanilleschote und der Schale der Vanilleschote, dem Zimt sowie dem Sternanis mischen (Gewürze in ein Teeei geben). In einem Topf so lange köcheln lassen, bis die Zwetschgen halb zerfallen. Die Gewürze danach entfernen. Wenn notwendig, etwas mit Speisestärke binden.

Weinempfehlung:

Kaffee

Kochabend:

3. Okt, 2018 / Jürgen R.