

# Heino: Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/heino-kaiserschmarrn-mit-pflaumenröster/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/heino-kaiserschmarrn-mit-pflaumenröster/)

## Zutaten für den Kaiserschmarrn

- 3-4 Eier
- 140g Mehl
- 1/4 Liter Milch
- 2 EL Zucker
- 125g Rosinen
- 50g Mandelsplitter
- Butter
- Puderzucker
- Salz
- eventl. etwas Sahne

## Zutaten für den Pflaumenröster

- 250g Pflaumen
- 2-3 EL Zucker
- 2-3 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Zitrone
- 2 TL Vanillepudding-Pulver

## Zubereitung:

**Für den Kaiserschmarrn** die Eier trennen. Eiweiß steifschlagen. Die Eigelbe mit Mehl, Milch, Zucker und einer Prise Salz glattrühren. Man nimmt soviel Löffel Mehl wie man Eigelb hat.

Den Eischnee unter den Teig heben und eventuell etwas Sahne dazugeben. Dann die in Rum eingeweichten Rosinen und Mandelsplitter unterrühren.

In einer Pfanne bei kleiner Hitze ein Stück Butter schmelzen lassen, den Teig hinein und braten. Ist der Schmarrn halb durchgebacken und zeigt die Unterseite Farbe, mit Schwung wenden und fertig backen. Den fertigen Schmarrn mit zwei Gabeln in der Pfanne in Stücke reißen, diese unter Wenden noch etwas nachziehen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Für den Pflaumenröster** die Pflaumen halbieren, entkernen und mit etwas Wasser, dem Zucker, Nelken, Zimt und etwas abgeriebener Zitronenschale oder einem Stück Schale weichkochen. Das Pudding-Pulver in etwas kaltem Wasser glattrühren, unter die Pflaumen rühren, aufkochen und rühren, bis die Sauce gebunden ist.

*Rezept: Heino*

*Quelle: alfredissimo! 29.11.1996*