

# Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-kaiserschmarren-mit-zwetschgenröster/](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-kaiserschmarren-mit-zwetschgenröster/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Kaiserschmarren:

- 4 Eier
- Salz
- 4 EL Mehl
- 200ml Milch
- 80g Butter
- 50g Mandelblättchen
- 3 EL brauner Zucker
- 50g Rosinen (in Rum eingelegt; ersatzweise Sultaninen)
- Puderzucker

### Für den Zwetschgenröster:

- 1kg Zwetschgen
- 250g Zucker
- Saft und Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Zimtstange
- 2 aufgeschlitzte Vanilleschoten

## Zubereitung:

Den Backofen auf 120°C vorheizen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgen in einem Bräter mit Zucker und Zitronensaft mischen. Zimt, Zitronenschale und Vanilleschoten dazugeben. Den Bräter mit Alufolie dicht verschließen und die Zwetschgen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten weich garen. Zimt, Zitronenschale und Vanilleschoten wieder entfernen.

Den Zwetschgenröster heiß in Schraubgläser einfüllen.

Für den Kaiserschmarren den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Eigelbe, Mehl und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

Die Hälfte der Butter in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen und den Teig hineingeben. Den Teig im Ofen auf dem Ofengitter auf der untersten Schiene 10 bis 15 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit den Ofen auf Oberhitze stellen und den Teig 2 bis 3 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Den braunen Zucker mit der restlichen Butter in der Pfanne karamellisieren. Die Rosinen abtropfen lassen und unterrühren. Die Mandelblättchen dazugeben und kurz mitrösten.

Den Schmarren aus dem Ofen nehmen und den Teig mit zwei Holzlöffeln in große Stücke reißen. Zum Mandel-Rosinen-Karamell geben und vorsichtig darin wenden.

Den Kaiserschmarren auf Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit Zwetschgenröster servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach.Gut.Bachmeier 2013