

Lecker an Bord | Kaiserschmarrn mit Pflaumen

Zutaten für 4 Personen:

- 5 ganze Eier
- 4 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 100 ml Milch
- 100 g Mehl
- 50 g Butter
- Prise Salz
- 8 Zwetschgen
- 5 EL brauner Zucker
- 50 ml Doppelkorn
- Puderzucker

Zubereitung:

3 ganze Eier, sowie 2 Eigelb (Eiweiß aufbewahren!) zusammen mit dem Zucker, der Milch und einer Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach das gesiebte Mehl unterrühren. Den Teig kurz ruhen lassen. Die restlichen 6 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine Pfanne mit Butter fetten und 2 EL brauner Zucker karamellisieren lassen. Die Masse hineingeben und anbraten lassen. Dann wenden und erneut mit Zucker bestreuen. Sobald die Masse leicht gebräunt ist, mit 2 Gabeln den fertigen Teig in kleine Stücke reißen.

Die Pflaumen halbieren, in etwas Zucker schwenken, karamellisieren lassen. Den Korn hinzufügen und anzünden. Die Pflaumen so lange flambieren, bis die Flamme ausgeht.

Die flambierten Pflaumen auf den Kaiserschmarrn geben und mit Puderzucker bestreut anrichten. Nach Belieben [Eierlikör](#) auf den Kaiserschmarrn geben.

Rezept: Björn Freitag & Frank Buchholz

Quelle: Lecker an Bord vom 22.12.2018

Episode: Unser Sommer auf der Weser