



Kaiserschmarrn mit schnellem Pflaumenkompott (Zwetschgenröster)

- **Küche:**Österreichisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, wohl eine der beliebtesten Leckereien der österreichischen Küche.

Zutaten

- 120 g Mehl, gesiebt
- 2 El gewaschene, eingeweichte Rosinen
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß, steif geschlagen
- 1/4 l Milch
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Glas Pflaumen aus dem Supermarkt
- Etwas angerührte Speisestärke
- Etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 MSP Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwetschkenröster:

Schritt2

Die Pflaumen abgießen, den Saft auffangen, Zitronenschale und den Zimt dazu geben, erhitzen. 1/2 Tl Speisestärke mit etwas Pflaumensaft anrühren, den Saft "sämig" binden. Kurz aufstoßen lassen und die Pflaumen wieder dazu geben.

Schritt3

Schmecken warm wie Kalt dazu sehr gut

Schritt4

Der Kaiserschmarrn-Teig:

Schritt5

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen.

Schritt6

Zum Mehl, den Vanille Zucker, die Eigelbe und 15 g Zucker geben und mit der Milch "Klumpchen frei" glatt rühren.

Schritt7

Das Eiweiß erst zur Hälfte unterheben, dann die zweite Hälfte dazu geben.

Schritt8

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Teig von der Mitte her eingießen, die Rosinen darüber gleichmäßig verteilen.

Schritt9

Bei mäßiger Hitze goldgelb angehen lassen, wenden, noch etwas Butter in die Pfanne geben.

Schritt10

Zunächst vierteln, dann mit 2 Gabeln in große Stücke reißen. Wieder etwas Butter in die Pfanne geben, etwas Zucker darüber streuen. Unter Schwenken etwas karamellisieren lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Sofort aus der Pfanne mit Puderzucker bestreut und dem Zwetschgenröster zu Tisch geben

Schritt13

Schritt14

Schritt15

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** der klassiker, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)478
- Fett (g)23
- KH (g)52
- Eiweiss (g)14
- Ballast (g)4
- Zucker (g)28

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaiserschmarrn-mit-schnellem-pflaumenkompott-zwetschgenroester/>