

## Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

### Zutaten:

4 Personen

250 ml Milch

6 Eiklar

6 Eidotter

130 g Mehl (glatt)

2 EL Kristallzucker

Schuss Rum

1 EL Vanillezucker

etwas Zitronensaft

2 EL Rosinen

Prise Salz

Kristallzucker (zum Bestreuen)

Staubzucker (zum Bestreuen)

Butter (zum Backen)

### Zubereitung:

In einer Schüssel Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. In einer anderen Schüssel Milch, Mehl, Eidotter, Zitronensaft, Rum, Vanillezucker und eine Prise Salz glatt rühren. Schnee unter den Teig heben. In einer großen feuerfesten Pfanne etwas Butter erhitzen und den Teig eingießen. Zuerst am Herd anbacken, wenden und dann beidseitig im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C braun backen. Pfanne aus dem Rohr nehmen und Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen. Rosinen einmengen, mit Kristallzucker bestreuen und nochmals kurz im Rohr karamellisieren. Mit Staubzucker bestreuen und auftragen.

### Zutaten für den Zwetschkenröster:

500 g Zwetschken (Pflaumen) (klein und nicht zu weich)

100 g Zucker, 100 ml Rotwein, Prise Zimt, 1/2 Orange (Schale, in größere Streifen geschnitten), 1 Zitrone (Saft)

Die Zwetschken halbieren und entkernen. Den Zucker hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zwetschken, Prise Zimt, Orangenschalenstücke zugeben und ca. 8-10 Minuten köcheln. Mit Zitronensaft abschmecken und Orangenschale wieder entfernen.

