



Kaiserschmarren mit Zwetschgen

Manchmal hat man Zutaten zu Hause, welche man aufbrauchen sollte und diese nach etwas feinem rufen.

So war es mit meinen Zwetschgen. Ich wollte mit den Zwetschgen etwas Leckeres zubereiten und war auf der Suche nach der richtigen Eingebung.

Plötzlich sprang mich der Kaiserschmarren mit Zwetschgen an. Ich wusste, wenn ich dies auftische, so mache ich meine Familie glücklich.

Eigentlich bracht es sehr wenig, um meine Familie glücklich zu machen. Das ist doch schön so.

So ran an den Kochherd um diese Köstlichkeit zuzubereiten.

Zutaten

150 g Mehl
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
200 ml Milch
6 Eier

80 g Rosinen
Bratbutter oder Backtrennspray zum Ausbacken
Puderzucker oder süsser Schnee zum Bestäuben

Zwetschgensauce

500 g Zwetschgen
2 EL Wasser
1 Zimtstange
Saft einer halben Zitrone



Zubereitung

Ofen auf 60 Grad vorheizen. In Platte im Ofen vorwärmen.

Rosinen in warmes Wasser während ca. 1 h einweichen. Wer mag, kann anstelle des Wassers die Rosinen in 3 Esslöffel Rum einlegen.

Zubereitung im Thermomix

Eier trennen

Mehl, Puderzucker, Prise Salz, Milch und Eigelb in den Mixtopf geben. Deckel verschliessen und während ca. 15 Sekunden auf Stufe 6 vermischen.

Masse in eine Schüssel geben und den Mixtopf sauber auswaschen.

Röhreinsatz aufsetzen Eiweiss mit einer Prise Salz in den Mixtopf geben und 4 Min./Stufe 3.5 steif schlagen.

Ich persönlich schlage mein Eiweiss im Speedy-Chef von Tupperware auf. Geht ein bisschen schneller und ich muss den Mixtopf nicht auswaschen.

Rosinen gut abtropfen. In die Schüssel mit der Eimasse geben. Steif geschlagenes Eiweiss ebenfalls mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Masse ziehen.

Zubereitung ohne Thermomix

Mehl, Puderzucker, Prise Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Milch dazu geben und gut verrühren. Eigelb und Rosinen dazu geben und ebenfalls gut verrühren.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

Mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Masse heben.

Ausbacken

Wenig Bratbutter oder Backtrennspray in der Bratpfanne erwärmen.

Teig in die Bratpfanne geben. Ca. 1 cm hoch einfüllen. Hitze leicht reduzieren und auf beiden Seiten ausbacken.

Mit 2 Bratschaufeln das Ganze in kleine Stücke zupfen. Auf die vorgewärmte Platte geben. Mit dem restlichen Teig gleich weiterfahren.

Zwetschgen-Sauce

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. In eine Pfanne geben.

Wasser, Zimtstange und ausgepresste Zitrone dazu geben und aufkochen. Danach auf kleiner Hitze köcheln lassen bis die Zwetschgen weich sind. Zimtstange entfernen.

Zwetschgen-Sauce in eine Schüssel geben.

