

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster



www.groebenhof.at

(Schmarrnrezept für eine Hauptspeisenportion)

Zutaten für den Schmarrn:

- 1/8 l Milch
- 80 g Mehl
- 3 Eier
- eine Prise Salz
- Butterschmalz (geklärte Butter)

für den Zwetschkenröster:

- 1/2 kg Zwetschken
- 100 g Zucker
- 1/8 l Wasser
- etwas Zimtrinde
- 3 Stk. Nelken
- einen Schuss Rum

Zubereitung des Kaiserschmarrn:

Milch und Mehl mit einander glatt verrühren. Eier und Salz zugeben und vorsichtig unter mischen. Eine Pfanne vorheizen etwas Butterschmalz und den Teig hineingeben. Mit Deckel bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten backen, umdrehen und von der anderen Seite ca. 3 Minuten backen. Dann mit zwei Paletten zerschneiden, etwas Butterschmalz zugeben, durchschwenken und erneut ca. 3 Minuten aufgehen lassen. In dieser Zeit sollte man nicht unter den Deckel schauen da der Schmarrn sonst sofort zusammen fällt. Auf einem warmen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung des Zwetschkenröster:

Wasser, Zucker und die Gewürze aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen und die halbierten, entkernten Zwetschken zugeben. Kochen lassen bis die Zwetschken leicht zerfallen. Mit einem Schuss Rum aromatisieren. Auskühlen lassen und zum Kaiserschmarrn servieren.