

# KAISERSCHMARRN

## mit Zwetschgenröster

### Zutaten für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier  
75 g Mehl  
100 ml Milch  
40 g Zucker  
1 Orange  
1 Vanilleschote  
1 EL Rum-Rosinen  
1 EL Puderzucker  
3 EL Butter  
1 EL Mandelblättchen  
50ml Zwetschgengeist

Für das Zwetschgenröster:

200g Zwetschgen  
50 g Zucker  
50ml Zwetschgengeist  
1 TL Zimt

Für die Deko:

Puderzucker  
Beeren, Früchte und Minze zum  
Garnieren

### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Kaiserschmarrn das Eiweiß mit der Hälfte Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem Rest Zucker schaumig schlagen und die Milch, Mehl, den Abrieb einer Orange und dem Vanillemark verrühren. Dann das Eiweiß unterheben und die Rosinen dazugeben. Ein EL Butter und einen EL Puderzucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen bis die Butter zu schäumen beginnt. Dann den Teig in die Pfanne geben. Nun die Pfanne in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für ca 20 Min. geben. Danach den Kaiserschmarrn aus dem Ofen holen und auf die Herdplatte stellen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Löffeln zerreißen. 2 EL Butter und die Mandelblättchen dazu geben und etwas Puderzucker und den Schmarrn damit karamellisieren. Zum Schluss den Zwetschgengeist in die Pfanne geben und mit einem Feuerzeug anzünden.

Für den Zwetschgenröster Zucker in einer Pfanne karamellisieren, dann die die entsteinten und halbierten Zwetschgen hinzugeben. Mit dem Zwetschgengeist und Zimt für ein paar Minuten schmoren lassen.

Den Schmarrn und die Zwetschgen auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Beeren, Früchten und Minzblättern garnieren und mit Puderzucker bestäuben.