

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Rezeptur für 2 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
80	g	Mehl
1/8	Liter	Milch
20	g	Zucker
2	Stk.	Dotter
		Vanillezucker
3	Stk.	Eiklar
20	g	Zucker
20	g	Rosinen
1	cl	Rum
20	g	Öl
10	g	Staubzucker
10	g	Butter
		Zwetschenröster



Vorbereitung

- Alle Rezeptbestandteile vorbereiten und abwiegen
- Backrohr vorheizen auf 180°C, Dotter und Eiklar trennen
- Rosinen einweichen, Pfanne ausbrennen

Zubereitung

- Milch, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Dotter vermischen
- Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen
- Eischnee zur Grundmasse mischen
- Pfanne mit Öl heißmachen, eingießen und im vorgewärmten Backrohr backen / nach einigen Minuten umdrehen und fertig backen
- Kaiserschmarrn zerreißen, mit Butter und Zucker glacieren

Finalisierung

- Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster anrichten (Zwetschen, Zucker, Zimtstangen, Nelken, Wasser, Zitronensaft – Nach den Verkochen auskühlen lassen und kalt servieren)

Allergene

- | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |