

# *Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

**2 Personen**

## ZUTATEN

Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen  
ca. 1 cm Ingwer  
100 ml Traubensaft  
2-3 EL Honig  
1 cm Ingwer  
1 Zimtstange  
2 Gewürznelken

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier (Größe M)  
1 EL Vanillezucker  
1 EL Zucker  
2 Prisen Salz  
150 g Milch  
95 g Mehl  
30-40 g Rosinen, zuvor eingelegt  
in Rum, Apfel- oder Orangensaft

Außerdem:

4 EL Butter  
2 EL Zucker  
½ TL gemahlener Zimt (nach  
Belieben)  
¼ TL gemahlener Kardamom  
(nach Belieben)  
Puderzucker zum Bestäuben



## ZUBEREITUNG

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Mit den Zwetschgen, dem Saft, dem Honig und den Gewürzen in einem Topf verrühren, kurz aufkochen und etwa 30 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Vor dem Servieren die Gewürze entfernen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, währenddessen Vanillezucker und Zucker einrieseln lassen. Eigelb und Salz verquirlen. Milch und Mehl zugeben und glattrühren. Den Eischnee in 2 Portionen unterheben.

## *Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

### ZUBEREITUNG

2 EL Butter in einer ofenfesten Pfanne (mit etwa 28 cm Ø) zerlassen. Teig einfüllen, mit den zuvor abgetropften Rosinen bestreuen und etwa 2 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten. Auf einem Rost in den Backofen stellen (Einschubhöhe 3) und für etwa 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, zurück auf das Kochfeld stellen und mit zwei Gabeln oder Löffeln zerrupfen. Die restliche Butter (2 EL) in die Pfanne geben, Zucker nach Belieben mit Zimt und/oder Kardamom vermengen und über den Kaiserschmarrn streuen. Vermengen und bei mittlerer bis hoher Hitze rund 2 Minuten karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit Zwetschgenröster servieren.