

# Kochen mit Elfriede

## Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

### Zutaten Kaiserschmarren:

120g Mehl glatt gesiebt, 250ml Milch, 4 Eidotter, 1 Prise Salz, Ev. Vanille, Zitronenzeste , 4 Eiklar, 40g Zucker, 40g Staubzucker, 60g Butter, Ev. Rosinen, 4cl Rum

### Zubereitung Kaiserschmarren:

Mehl, Milch und Eidotter zu einer glatten Masse verrühren. Geschmackszutaten unterrühren. Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Backrohr auf 200C Ober- Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne Buttererhitzen, die Masse eingießen und eine Minute anbacken, dann im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen zurück auf den Herd stellen und zerreißen.

In der Mitte der Pfanne die Hälfte vom Staubzucker karamellisieren lassen, Butter dazugeben und den Kaiserschmarren schwenken und karamellisieren lassen.

Rum dazugeben und flambieren. Anrichten und mit dem restlichen Staubzucker bestreuen.

Zwetschkenröster oder Apfelmus dazureichen. Vanilleeis passt auch sehr gut dazu.

### Zutaten Zwetschkenröster:

100g Kristallzucker, 1 Zimtrinde, 3 Nelken, 1 Sternanis, 150ml Rotwein, 500g Zwetschkenhälften

### Zubereitung Zwetschkenröster:

In einem Topf den Zucker mit den Gewürzen karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und Alkohol verdampfen lassen. Zwetschken dazu und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich die Zwetschken zerkocht haben. Gut verrühren und lauwarm oder kalt servieren.

