



Kaiserschmarren

Dazu Zwetschgenröster servieren

Das brauchst du für vier Personen:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 250 ml Milch
- 1 TL Zitronensaft
- 50 g Butter
- 50 g Rosinen
- Puderzucker

Für den Zwetschgenröster:

- 1 Glas eingemachte Pflaumen (Füllmenge 680 g)
- 1 Stange Zimt
- 2 Nelken

Wir zeigen dir heute eine einfache Rezeptvariante des Kaiserschmarrens, bei der du die Eier nicht trennen musst:

1 Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz gibst du



in eine Schüssel und vermischt alles miteinander.

2 Dann gibst du Eier und Milch hinzu und verrührst alles zu einem klumpenfreien Teig. Den Teig lässt du 10 Minuten stehen, damit er quellen kann. Erst dann kommt der Zitronensaft hinzu.

3 Die Hälfte der Butter erhitzt du nun vorsichtig in einer Pfanne (Achtung: Die Butter wird schnell braun!). Die Hälfte des Teiges und die Hälfte der Rosinen gibst du in die Pfanne und backst den Schmarren bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun. Anschließend zerreißt du den „Schmarren“ mit zwei Kochlöff-

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

feln in kleine Stücke. Die Stücke noch einmal wenden und dann auf zwei Teller verteilen.

4 Erhitze die restliche Butter und backe den Rest des Teiges mit den Rosinen wie vorher. Den fertigen Schmarren bestreust du mit Puderzucker.

5 Für den Zwetschgenröster gibst du die Pflaumen mit der Aufgussflüssigkeit in einen Topf und kochst sie mit den Gewürzen kurz auf. Vor dem Servieren holst du die Zimtstange und die Nelken

mit einem Löffel heraus, sie werden nicht mitgegessen.

6 Serviere den Kaiserschmarren zusammen mit dem Zwetschgenröster.

www.1000rezepte.de, LW



Als Zwetschgenröster (österreichisch: Zwetschkenröster) bezeichnet man in Österreich die im eigenen Saft gedünsteten Zwetschgen. Mit Zimt und Nelken verfeinert, wird er gerne zum Kaiserschmarren serviert.

Foto: Wirths