

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster**

### Zutaten

(4 Personen)

- 3 Eiklar
- 30 g Kristallzucker
- 3 Dotter
- 125 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- etwas Kristallzucker und Butter zum Braten
- 2 EL Rosinen (in etwas Grappa, Weinbrand oder Rum einige Zeit ziehen lassen)
- reichlich Staubzucker und evtl. Zitronenmelisse (od. Minze) fürs Anrichten

## **Für den Zwetschkenröster**

- 1/4 l Rotwein
- 20 g Kristallzucker (oder 1–2 EL Honig)
- 1 Vanilleschote
- 1 Schuss Rum (oder Zwetschkenbrand)
- 1 EL Vanillepuddingpulver (mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt) zum Binden
- 500 g Zwetschken (halbiert und entkernt)

## **Zubereitung**

Für den Röster in einem Topf Rotwein mit Zucker, Vanilleschote und Rum einkochen, anschließend mit Puddingpulver binden und die Zwetschkenhälften darin zugedeckt gar ziehen lassen.

Eiklar anschlagen (Handmixer), dann den Zucker begeben und cremig fertig schlagen. Dotter mit Milch und Salz vermengen, das Mehl langsam einrieseln lassen und den Eischnee unterheben.

Etwas Kristallzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und Butter begeben. Die Masse eingießen und leicht anbacken lassen – dabei kurz zudecken, danach je nach Geschmack mit Rosinen bestreuen. Den angebackenen Teig wenden und goldbraun fertig backen. Zuletzt das Ganze in der Pfanne in Stücke teilen und mit Zucker und Butterflocken leicht karamellisieren.

Den Schmarren mit dem Röster anrichten und kräftig mit Staubzucker bestreuen.