

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Rezept von Eveline Wild, Der wilde Eder/St. Kathrein am Offenegg

Zutaten Kaiserschmarrn:

- 220 g Sauerrahm
- 110 g Mehl
- Echter Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- Abrieb einer halben unbehandelten Orange
- 1 Ei
- 2 Dotter
- 2 Eiklar
- 60 g Zucker
- 4 g Salz
- In Rum eingeweichte Rosinen nach Belieben

Für das Karamell:

- Ca 70 g Zucker
- Ca 30-40 g Butter

Zubereitung Kaiserschmarrn:

Sauerrahm, Mehl, Vanille, den Abrieb der Zitrone und Orange mit dem Ei und den Dottern glattrühren, dann das mit dem Zucker und Salz cremig aufschlagende Eiweiß unterheben, in eine gebutterte heiße Pfanne gießen und im Ofen bei ca. 165°C etwa

Quelle: ORF extra

20 Min. backen.

TIPP: Wenn man Rosinen mag, diese in der Pfanne auf die Masse streuen und dann in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit Karamell und die „Beilagen“ vorbereiten, wobei neben dem Zwetschkenröster – der im Idealfall bereits vorab zubereitet wird – auch Apfelmus, Vanillesoße oder andere Fruchtröster wunderbar mit dem Kaiserschmarren harmonieren.

Gegen Ende der Backzeit für das Karamell den Zucker in einer weiten Pfanne zu hellem Karamell schmelzen und die Butter beigeben. Den Schmarren aus dem Ofen nehmen, zerteilen, im Butterkaramell durchschwenken und servieren.

Zutaten Zwetschkenröster:

- 500 g Zwetschken
- 100 g Zucker
- 100 ml Rotwein oder Portwein
- Saft einer Zitrone
- Abrieb einer halben unbehandelten Orange
- 1 Stk Zimtstange

Zubereitung Zwetschkenröster:

Für den Röster die Zwetschken halbieren und entkernen. Den Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Zimt beigeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Zwetschken und Orangenschale zugeben und ca. 10-20 Minuten köcheln lassen. Die Kochzeit richtet sich danach, ob man noch ganze Zwetschkenstücke im Röster haben möchte oder nicht. Zum Schluss den Zitronensaft beigeben und servieren.

TIPP: Füllt man den Röster in saubere, dicht schließende Gläser kann man ihn auch über Wochen lagern.