

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

iStock.com/A_Lein

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN

Zutaten

FÜR 3-4 PERSONEN

Kaiserschmarrn:

- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 4 gehäufte EL Mehl (rd. 80 g)
- 4 gehäufte EL Vollkornmehl (rd. 80 g)
- jodiertes Salz
- 2 TL Rapsöl und 2 TL Butter zum Ausbacken

Zwetschkenröster:

- 1 kg reife Zwetschken
- 70 g Kristallzucker
- 150 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung

Zubereitung Schmarren:

1. Eier trennen, Eigelb mit Milch und Mehl glatt verrühren. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen und unterheben.
3. Die Hälfte der Masse in einer großen Pfanne mit 1 TL Rapsöl und 1 TL Butter bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten backen (zudecken).
4. Wenden, mit zwei Gabeln in ca. 2 cm große Stücke zerreißen und fertig backen.
5. Mit der restlichen Masse wiederholen.

Zubereitung Zwetschkenröster:

1. Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen und mit Zucker, Wasser und Gewürzen ca. 30 Minuten zugedeckt kochen.
2. Zimtstange und Nelken entfernen, mit Zitronensaft abschmecken.

Schmarren mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster anrichten.

Impressum/Herausgeber:
Gesundheitsfonds Steiermark, Herrengasse 28, 8010 Graz

Weitere Rezepte hier: