

# Kaiserschmarren mit Zwetschgen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

## Kaiserschmarren

- 150g Mehl
- 40g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 dl Milch
- 6 frische Eigelbe
- 80g Rosinen
- 6 frische Eiweisse
- 2 Msp Salz

## Bratbutter zum Backen

## Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Milch auf einmal dazugießen, glatt rühren. Eigelbe und Rosinen darunter rühren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, portionenweise mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Teig ziehen.
3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Teig ca. 1 cm hoch einfüllen. Hitze reduzieren, Teig backen, bis sich die Unterseite löst, wenden und fertig backen. Mit 2 Bratschaufeln in kleine Stücke zupfen, warm stellen. Restlichen Teig gleich zubereiten.

## Zwetschgenkompott

- 500g Zwetschgen, halbiert, entsteint (ergibt ca. 400g)
- 50g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 Zimtstange
- ½ unbehandelte Zitrone, in Schnitzen

Zwetschgen und alle Zutaten bis und mit Zitrone in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt köcheln, bis die Zwetschgen weich sind. Zimtstange und Zitronen entfernen.

**Tipp:** Für den Kaiserschmarren einen Teil der Milch mit Magerquark ersetzen.

