

Frisch vom Feld

... einfach gesünder

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenmus



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenmus

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mehl, 80 g Rosinen, 4 Eier, 400 g Zwetschgen, 50 g Butter, 3 EL Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 1 EL Speisestärke, ½ Zitrone, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1 Nelke, 500 ml Milch, 150 ml Apfelsaft, 50 ml Portwein, 5 EL Rum, 2 EL Zwetschgenwasser, Salz

Zubereitung:

Rosinen im Rum mind. ½ h einlegen.

Eier trennen. Eigelb mit einem gehäuften EL Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz im Wasserbad schaumig schlagen. Mehl und Milch nach und nach einrühren und die zerlassene Butter zugeben. Eiweiß zu festem Schnee schlagen, vorsichtig unter den Teig heben und die abgossenen Rosinen einstreuen.

Teig ca. 1 cm hoch in eine heiße Pfanne mit zerlassener Butter gießen. Hitze reduzieren und goldgelb backen (Unterseite kontrollieren). Die Masse vierteln, drehen und wieder backen.

Noch in der Pfanne in mundgerechte Stücke zupfen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und kurz karamellisieren.

Zwetschgenmus:

Zwetschgen entsteinen und halbieren. Zitrone abreiben. Einen gehäuften EL Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb mit Apfelsaft und Portwein aufkochen, Zwetschgen und Gewürze (Zimt, Nelke, Sternanis) zugeben.

Zusammen aufkochen, dann 4 min. köcheln. Zwetschgen herausnehmen.

Speisestärke mit Zwetschgenwasser verrühren und in den kochenden Sud geben, bis die Stärke bindet. Danach über die Zwetschgen geben und auskühlen lassen und servieren.