

## Zwetschgen-Kaiserschmarrn

### Für 2 Personen

200 g Zwetschgen	100 g Mehl	2 Eier
125 ml Milch	100 g Zucker	25 g Butter
30 g Mandelsplitter	40 g Sultaninen	2 cl Rum
10 g Salz	1 Msp. Zimt, gemahlen	Puderzucker

Die Sultaninen waschen, abtropfen lassen und anschließend in einer Schüssel mit dem Rum etwas quellen lassen. Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Anschließend einen Topf mit Wasser und etwa 80 Gramm Zucker und Zimt zum Kochen bringen und die Zwetschgen darin weich kochen. Die Eier trennen. Die Milch, den übrigen Zucker und die Eigelb verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Sultaninen und die Mandeln ebenfalls zu der Masse geben. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Teig zugeben und solange braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Anschließend den Teig wenden und bei schwacher Hitze fertig backen. Abschließend mit zwei Pfannenwendern in Stücke zerreißen. Den Kaiserschmarrn mit den Zwetschgen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Paul Leuschner am 26. November 2009