

Haselnuss-Mandel-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für 2 Personen

5 Zwetschgen	2 EL Rosinen	2 Eier
3 EL Butterschmalz	40 g Weizenmehl	125 ml Milch
1 EL Schlagsahne	50 ml lieblicher Rotwein	1 EL Vanillezucker
2 EL Puderzucker	1 TL Zimt	40 g gemahlene Haselnüsse
40 g gemahlene Mandeln		

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und zusammen mit dem Rotwein, dem Vanillezucker und dem Zimt kompottartig einkochen. Für den Teig die Eier trennen, das Eigelb schaumig rühren und mit dem Mehl, der Schlagsahne, dem Puderzucker, den Haselnüssen, der Milch und den Mandeln vermengen. Das Eiweiß aufschlagen und unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig von unten anbraten. Auf die noch flüssige Oberseite die Rosinen streuen, den Schmarrn vorsichtig wenden und auseinander reißen. Den Schmarrn auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker garnieren.

Stephan Lich am 28. Oktober 2010