

Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------|------------------|------------------------------|
| 250 g Zwetschgen, TK | 6 Eier | 250 ml Milch |
| 100 g Butter | 125 g Mehl | 1 Vanilleschote |
| 1 Prise Zimt | 2 TL Puderzucker | 1 Pck. Bourbon Vanillezucker |
| 4 EL Zucker | 5 EL Rapsöl | 1 Prise Salz |

Drei Eier trennen, anschließend die Eigelbe mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd einen Löffel Mehl und etwas Milch einrühren, bis die Menge aufgebraucht ist. Anschließend das Rapsöl in den Teig einrühren. Die übrigen drei Eier aufschlagen und die Eiweiße zu einem festen Eischnee schlagen, anschließend mit einem Löffel langsam unter die Teigmasse heben. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Teig etwa einen Zentimeter hoch eingießen. Die Hitze etwas reduzieren und den Teig goldgelb anbacken lassen. Die Masse vierteln, wenden und erneut anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit etwas Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Die Zwetschgen auftauen lassen. In einem Topf drei Esslöffel Butter zerlassen, die Zwetschgen, den Zucker und eine Prise Zimt dazugeben. Die Vanilleschote als Ganzes in den Topf geben und mit köcheln lassen. Anschließend mit etwas Wasser ablöschen und zehn Minuten leicht köcheln lassen. Den Wiener Kaiserschmarrn mit dem Zwetschgenröster auf einem Teller anrichten, mit etwas Puderzucker garnieren und servieren.

Laura Oberhofer am 30. Mai 2014