

## Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

### Für 5 Personen

50 ml Rum	60 g Rosinen	50 g Mandelblättchen
5 Eier	220 g Zucker	330 ml Milch
180 g Mehl	2 g Backpulver	1 Prise Salz
500 g Zwetschgen, halbiert	10 g Zimt	80 g Butter

Den Rum in einem Topf erwärmen, dann über die Rosinen gießen und ca. 4 Stunden ziehen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett oder im Backofen bei 180 Grad goldbraun rösten. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 45 g Zucker schaumig aufschlagen. Dann die Milch unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, durch ein Sieb in die Ei-Milch-Masse sieben und unterheben. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Eischnee aufschlagen und nach und nach 25 g Zucker unterrühren. Das geschlagene Eiweiß unter die aufgeschlagene Masse heben und in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit für den Zwetschgenröster die Zwetschgen auf ein tiefes Backblech geben. 100 g Zucker mit Zimt vermischen und über die Zwetschgen streuen. Alles in den auf 180 Grad erwärmten Backofen geben und ca. 20 Minuten backen. Den gebackenen Teig (Kaiserschmarrn) auskühlen lassen und anschließend in kleine Stücke zupfen. In einer großen Pfanne Butter schmelzen, 50 g Zucker zugeben und auflösen, dann den gezupften Kaiserschmarrn zugeben und karamellisieren. Zuletzt die eingeweichten Rosinen und die gerösteten Mandeln untermischen und auf Tellern anrichten. Kaiserschmarrn mit den warmen Zwetschgen servieren.

Karlheinz Hauser 30. Januar 2012