

# Kaiserschmarrn mit Ingwer-Zwetschgen-Röster

**Für 4 Personen**

**Kaiserschmarren:**

30 g Rosinen	50 ml Eiswein	4 Eier
200 ml Milch	1 Päckchen Vanillezucker	150 g Mehl, glatt
60 g Butter	Salz	

**Röster:**

0,5 kg Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Butter
1 EL Zucker	100 g Ingwer, frisch	

**Fertigstellung:**

1 EL Zucker	1 EL Butter
-------------	-------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kaiserschmarren:

Die Rosinen in Eiswein einweichen. Eigelb und Eiweiß trennen. Milch, Eigelb, Salz, Vanillezucker und Mehl glatt rühren. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, die eingeweichten Rosinen und die Mehlmasse vorsichtig unterrühren. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte des Teigs eingießen und auf der Unterseite anbräunen lassen, umdrehen, ebenfalls anbräunen (der Kern ist noch leicht flüssig), die Masse im vorgeheizten Backofen fünf Minuten ziehen lassen, heraus nehmen und mit einer Gabel in kleine Stücke reißen. Mit der restlichen Butter und der der Teigmasse ebenso verfahren.

Röster:

Die Zwetschgen putzen und in Spalten schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. In einer heißen Pfanne Butter, Zucker, grob gehackten Ingwer drei bis vier Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft ablöschen. Zwetschgen dazugeben und weitere zwei Minuten umrühren. Fertig.

Fertigstellung:

In einer heißen Pfanne nun einen Esslöffel Zucker heiß werden lassen und mit einem Esslöffel Butter karamellisieren lassen. Den im Backrohr warm gestellten Kaiserschmarren in die Pfanne geben und mit karamellisiertem Zucker umschwenken. Den Kaiserschmarren auf vier Tellern anrichten und den Zwetschgenröster dazu servieren.

Sohyi Kim am 30. September 2011