

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster



Kaiserschmarrn-Zutaten: 1l Milch, 4 Eier, 30 dag Mehl (griffig), 1 Packung Vanillezucker, 2 EL Rum, Öl, Salz – nach Wunsch auch Rosinen

Milch, die ganzen Eier, Vanillezucker, Rum, 2 EL Öl und eine Prise Salz mit dem Mixer verquirlen. Nun das Mehl beifügen und zu einen glatten Teig verrühren. Der Teig sollte dickflüssig sein – wenn notwendig, also noch Mehl hinzufügen!

In eine flache Auflaufform circa 3 EL Öl geben und im Backrohr vorwärmen (bei 200° 5-10 Minuten). Nun den Teig in die Auflaufform eingießen, wenn man will, kann man nun den Teig mit Rosinen bestreuen.

Solange backen bis die Oberfläche goldgelb und trocken aussieht, dann mit zwei Gabeln vorsichtig in kleine Würfel teilen. Nochmals für das Nachbräunen circa 10 Minuten ins Backrohr geben.

Zum Servieren nach Wunsch mit Staubzucker bestreuen.

Zwetschenröster-Zutaten: 1kg Zwetschken, 10dag, 2cl Wasser, 1 Zimtrinde, 5 Gewürznelken, 1 Zitrone (halbiert)

Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Zimtrinde zerkleinern und mit den Nelken in ein kleines Leinentuch einbinden. Wasser, Zucker, Gewürzsäckchen und halbierte Zitrone aufkochen. Die Zwetschken begeben, unter wiederholtem Umrühren langsam weich dünsten. Erkalten lassen, Zitrone und Gewürzsäckchen entfernen.