

Lauwarmes Zwetschgenragout an Kaiserschmarren mit Sahne

Rezept für 4 Personen

- 150 g Zucker
- 400 g feste Zwetschgenhälften
- 4 cl Zwetschgenwasser
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange

Für den Schmarren:

- 8 Eigelb
- 8 Eiweiß
- 140 ml Milch
- 35 g Mehl
- 1 Vanillestange
- Abrieb einer Zitrone
- 3 ml Rum
- 50 g Zucker
- 20 g eingelegte Rosinen
- 20 g Mandelsplitter
- 1 El. Butter
- Puderzucker

Zubereitung

Die Zwetschgenhälften mit Butter & Zucker karamellisieren, mit Zwetschgenwasser angießen, die restlichen Zutaten hinzugeben und leicht köcheln lassen. Nach dem Erkalten die Gewürze entnehmen. Für den Schmarren die Milch, Eigelb, Mehl, Mark von der Vanilleschote und Zitronenabrieb verrühren. Eiweiß steif schlagen mit Zucker unter den Teig geben und zuletzt die Rosinen darunter heben. Geklärte Butter in der Pfanne erwärmen, die Masse hineingeben und ein paar Mandelsplitter darüber streuen, Farbe nehmen lassen, dann den Pfannkuchen wenden. Auf ein Blech geben und in Rauten schneiden. Den restlichen Zucker mit etwas Butter karamellisieren und die Stücke darin wenden.

Anrichten und pudern, fertig!