

# Dessert

## Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

### Zutaten:

4 St. Eier  
0.4 l Milch  
100 g Zucker  
240 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
0.5 St. Vanilleschote  
0.25 St. Zitrone Bio  
40 g Rosinen  
40 g Mandeln, gehobelt  
2 EL Puderzucker  
160 g Zwetschgen ohne Stein  
20 g Butter  
2 cl Zwetschgenwasser  
Zimt  
1 EL Pflanzenöl

### Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiklar mit 60g Zucker steif schlagen. Nun das Eigelb mit Milch, Öl, Zitronenabrieb und dem Mark der Vanilleschote verrühren und Mehl und Backpulver unterarbeiten. Zum Schluss den Eischnee unterheben. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Hälfte des Pfannkuchenteigs hineingeben. Ist die Unterseite etwas gebräunt, den Pfannkuchen wenden und mit zwei Löffeln in Stücke reißen. Zwischenzeitlich Rosinen und gehobelte Mandeln dazugeben und kurz mit bräunen lassen. Beim Servieren mit reichlich Puderzucker bestreuen! Die Zwetschgen längs in Stücke schneiden. Den 40g Zucker in einem Kochgeschirr karamellisieren lassen, vom Feuer nehmen und 20 g Butter mit einer aufgespießten Zitronenecke unterarbeiten. Nun die Zwetschgen in den heißen Butterkaramell geben und 3-4 Minuten glasieren lassen. Zum Verfeinern mit etwas Zimt und Zwetschgenwasser abrunden.