

## Rezept

# Goldener Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Ein Rezept von Goldener Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>750 g</b> Zwetschgen	<b>175 g</b> Zucker
1/2 unbehandelte Zitrone	1/2 Zimtstange
<b>3</b> Gewürznelken	<b>75 g</b> ungeschwefelte Rosinen
<b>2 EL</b> Rum	<b>4</b> Eier (Größe L)
<b>175 g</b> Mehl	<b>250 ml</b> Milch
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>3 EL</b> Butter	<b>4 EL</b> Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. In einem Topf mit dem Zucker bestreuen. Die Zitrone heiß waschen, die Schale dünn abschälen. Die Frucht auspressen. Schale und Saft mit Zimt und Nelken zu den Zwetschgen geben. 100 ml Wasser zugießen, aufkochen und offen bei schwacher Hitze unter häufigem Umrühren ca. 1 Std. ziehen lassen, bis die Zwetschgen fast zerfallen sind. Die Gewürze entfernen, den Zwetschkenröster abkühlen lassen.
2. Die Rosinen im Rum einweichen. Die Eier trennen. Das Mehl nach und nach mit der Milch verrühren, Zucker, Salz und Eigelbe unterrühren, 15 Min. quellen lassen. Die Eiweiße zu festem Schnee schlagen und nach dem Quellen vorsichtig unter den Teig heben.
3. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig darin bei mittlerer Hitze ausbacken, bis die Ränder gestockt sind. Die Rum-Rosinen darüber streuen und backen, bis der Teig fest ist. Mithilfe eines flachen Topfdeckels wenden und zurück in die Pfanne gleiten lassen. Fertig backen und dabei den Teig mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Mit dem Zwetschkenröster servieren.