

Rezept

Kaiserschmarren aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Kaiserschmarren aus der Heißluftfritteuse, am 03.05.2024

Zutaten

Für die Zwetschgen:

250 g Zwetschgen (ersatzweise TK-Zwetschgen, aufgetaut)

1 Stange Zimt

100 ml süßer Weißwein

Für den Schmarren:

2 EL Rosinen

3 Eier

1 Prise Salz

1 EL Zucker

30 g Maisstärke

40 g Mehl

125 ml Milch

1 EL Zitronensaft

10 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 16 g F, 16 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Frische Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgen mit einer Stange Zimt und dem Wein in einen kleinen Topf geben und etwa 10 Min. erhitzen, aber nicht wallend aufkochen lassen.
2. Rosinen heiß waschen und abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker mit der Maisstärke, dem Mehl, der Milch, den Eigelben und dem Zitronensaft zu einem glatten Teig verrühren, zum Schluss die Rosinen zugeben. Den Eischnee vorsichtig, aber gründlich unterheben.
3. Den Boden und die Seiten des Garbehälters mit der Butter einfetten. Die Teigmasse einfüllen, den Deckel schließen und den Timer auf 8 Min. einstellen. Das Gerät starten. Bei Bedarf noch etwas nachgaren - der Schmarren sollte innen gerade durch sein, nicht mehr feucht, aber auch nicht zu trocken.
4. Den Kaiserschmarren auf eine Platte oder einen großen Teller stürzen, mit zwei Gabeln zerrupfen und portionieren. Auf Wunsch noch mit Zimtpulver bestreuen. Mit den Zwetschgen anrichten und servieren.