

## Rezept

# Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Ein Rezept von Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Zwetschgen	<b>100 ml</b> Rotwein (ersatzweise Traubensaft)
Zimtpulver	<b>1 Stück</b> Schale von 1 Bio-Zitrone (ca. 3 x 1 cm)
2-3 EL brauner Zucker	<b>4</b> Eier (Größe M)
Salz	<b>2 EL</b> Zucker
<b>200 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Mehl
<b>50 g</b> Butterschmalz	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen zum Dessert | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und nach Belieben klein schneiden. Mit Rotwein, 1 Prise Zimt, der Zitronenschale und dem braunen Zucker in einen Topf geben. Alles aufkochen und halb zugedeckt bei schwacher Hitze 5-10 Min. köcheln lassen. Zitronenschale entfernen. Einen Teil des Kompotts abnehmen und pürieren. Wieder dazugeben und mit den übrigen Zwetschgen vermischen. Den Zwetschgenröster abkühlen lassen.
2. Für den Schmarren die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und kühl stellen. Die Eigelbe mit Zucker, Milch und Mehl 3-4 Min. gründlich verrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
3. Das Butterschmalz in einer sehr großen Pfanne (oder zwei normalgroßen) erhitzen. Die Eiermasse in die Pfanne füllen und von einer Seite in 3-5 Min. braun und knusprig backen. Dann wenden und dabei in Stücke reißen. Die Stücke in ca. 1 Minute unter Rühren goldgelb bis braun werden lassen. (Nicht zu lange backen, sonst werden sie zäh). Schmarren sofort mit Puderzucker bestäuben und mit dem Zwetschgenröster servieren.