

Rezept

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Ein Rezept von Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Zwetschgen (aus dem Glas)	3 EL Puderzucker
1/2 TL Zimtpulver	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4 Eier	Salz
2 EL Zucker	4 EL Milch
100 g Mehl	250 g Mascarpone
2 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Für den Zwetschgenröster die Zwetschgen abtropfen lassen. 2 EL Puderzucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren schmelzen und leicht karamellisieren. Die Zwetschgen dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis Saft auszutreten beginnt. Den Zimt und die Hälfte der Zitronenschale hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt beiseite stellen.
2. Für den Kaiserschmarrn 2 Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit den beiden übrigen Eiern, 1 Prise Salz, dem Zucker und der restlichen Zitronenschale verquirlen. Milch, Mehl und Mascarpone untermischen. Die beiden Eiweiße steif schlagen und locker unterheben.
3. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig 2-3 cm dick einfüllen und bei mittlerer Hitze von unten hellbraun backen, dann den Pfannkuchen mit zwei Löffeln in Stücke rupfen. Die Teigstücke bei starker Hitze unter Wenden von allen Seiten knusprig goldbraun braten. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit dem Zwetschgenröster servieren.