

## Rezept

# Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Rumrosinen

Ein Rezept von Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Rumrosinen, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Zwetschgen	½ Vanilleschote
<b>1</b> ½ EL brauner Zucker	<b>1</b> frisches Lorbeerblatt
<b>2</b> dünne Scheiben frischer Ingwer	<b>1 Stück</b> Bio-Zitronenschale (etwa 6 cm)
<b>1 Stück</b> Bio-Orangenschale (etwa 6 cm)	<b>1</b> kleines Stück Zimtstange
<b>40 g</b> Rosinen	<b>2 EL</b> Rum
<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>50 g</b> Mehl
<b>100 ml</b> Milch	<b>2</b> ½ EL Sahne
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2</b> ½ EL Butter	<b>1 EL</b> Puderzucker
<b>20 g</b> Mandelblättchen	Puderzucker zum Bestäuben
ofenfeste Backform	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Zwetschgen, Vanillemark und -schote, Zucker, Lorbeer, Ingwer, Zitruschalen und Zimt in der Backform mischen. Etwa 30 Min. ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft, Ober-/Unterhitze 200°) vorheizen. Die Form mit Alufolie abdecken und die Zwetschgen im Ofen (Mitte) in etwa 25 Min. weich garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Vanilleschote, Lorbeer, Ingwer, Zitruschalen und Zimtstange entfernen.
3. Inzwischen für den Kaiserschmarrn die Rosinen mit Rum beträufeln. Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl, Milch und Sahne mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße mit Salz und Zucker steif schlagen. Den Eischnee behutsam unterheben.
4. In einer ofenfesten Pfanne (28 cm Ø) 1 EL Butter erhitzen. Den Teig gleichmäßig hineingießen und mit den Rosinen (ohne Rum) bestreuen. Bei mittlerer Hitze 1 Min. anbraten. Die Pfanne auf das Ofengitter stellen und den Teig im Backofen (Mitte) in etwa 10 Min. goldbraun backen.
5. Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und auf ein Schneidebrett stürzen. In etwa 2 cm große Stücke schneiden. Den Puderzucker in die Pfanne streuen und hell karamellisieren lassen. 1 ½ EL Butter in kleinen Stücken zugeben und gut durchschwenken. Die Teigstücke in die Pfanne legen, mit Mandeln bestreuen und mit dem Rum beträufeln. 1-2 Min. unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen.

6. Den Kaiserschmarrn in der Pfanne anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem Zwetschgenröster oder nach Saison auch mit Birnen- oder Apfelkompott servieren.