

## Rezept

# Mohnschmarrn mit Zwetschgenröster

Ein Rezept von Mohnschmarrn mit Zwetschgenröster, am 09.06.2026

## Zutaten

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>1 kg</b> Zwetschgen | <b>150 g</b> Pflaumensaft (ersatzweise Kirschsafft) |
| <b>180 g</b> Zucker    | Schale von 1 Bio-Zitrone                            |
| <b>1</b> Zimtstange    | <b>2</b> Nelken                                     |
| <b>4</b> Eier          | Salz  |
| <b>3 EL</b> Zucker     | <b>140 g</b> Mehl                                   |
| <b>250 ml</b> Milch    | <b>100 g</b> Mohnback (Fertigprodukt)               |
| <b>50 g</b> Butter     | Puderzucker zum Bestreuen                           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

## Zubereitung

1. Für den Zwetschgenröster die Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Den Fruchtsaft mit Zucker, Zitronenschale und den Gewürzen in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Zwetschgen hineingeben und bei kleiner Hitze 15-20 Min. offen kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Schmarrn die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee zugedeckt beiseite stellen. Mehl mit 1 Prise Salz mischen, dann mit Milch und Eigelben zu einem glatten Teig rühren, Mohnback gut unterrühren und die Mischung 15 Min. quellen lassen.
3. Den Eischnee unter den Teig heben. Ca. 20 g Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und den Teig einfüllen (sollte nur eine kleine Pfanne zur Hand sein, den Teig halbieren und nacheinander backen) und ca. 5-8 Min. backen. Wenn der Pfannkuchen von unten gebräunt ist, wenden und 3-4 Min. backen, dann mit zwei Gabeln gegeneinander in Stücke reißen. Übrige Butter in Flöckchen daraufgeben und unter Rühren noch 2-3 Min. bei mittlerer bis großer Hitze braten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Zwetschgenröster servieren.