

## Rezept

# Zwetschgenschmarrn

Ein Rezept von Zwetschgenschmarrn, am 21.05.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Zwetschgen	Zimtpulver
flüssiger Süßstoff	<b>50 g</b> Mehl
<b>80 ml</b> Milch	Salz
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Msp.</b> fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>3</b> Eier	<b>10 g</b> Rapsöl
<b>20 g</b> Diätmargarine	<b>1 EL</b> Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Mit 1 Prise Zimt und einigen Tropfen Süßstoff in einen Topf geben, 50 ml Wasser zufügen und offen unter Rühren 5 Min. dünsten, die Flüssigkeit dabei verdampfen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.
2. Für den Teig das Mehl mit Milch, 1 Prise Salz, einem Spritzer Süßstoff, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Die Eier in einer Schüssel leicht verschlagen und unter die Mehlmischung ziehen.
3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne mit ofenfestem Griff erhitzen. Den Teig hineingeben, die Zwetschgen darüberstreuen und die Pfanne in den heißen Backofen schieben. Sobald die Teigoberfläche nach etwa 5 Min. trocken wird, die Pfanne aus dem Ofen nehmen.
4. 10 g Margarine auf den Pfannkuchen geben, auf der Oberfläche verstreichen, schmelzen lassen. Den Pfannkuchen wenden und erneut für 3-4 Min. in den Backofen geben. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen (nicht ausschalten) und den Teig mit zwei Gabeln grob in mundgerechte Stücke teilen. Den Schmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit der restlichen Margarine in Flöckchen belegen.
5. Die Pfanne wieder zurück in den Ofen stellen und den Zucker bei starker Oberhitze auf der obersten Schiene des Backofens leicht karamellisieren lassen. Den Schmarrn sofort servieren.