



MEIN GENUSS



Kaiserschmarrn mit Zwetschgen



It's a match!

Die süßen Aromen des Glühweingewürzes harmonieren perfekt mit deinem Kaiserschmarrn. A match made in heaven!

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst bereitest du das Pflaumenkompott zu. Pflaumen halbieren, die Kerne entfernen und in Viertel schneiden.
- 2 Den Traubensaft zusammen mit den Pflaumen, der Vanilleschote und dem Glühweingewürz zum Kochen bringen.
- 3 Die Früchte bei geschlossenem Deckel 10-15 Minuten auf niedriger Flamme weichkochen. Die Vanilleschote entfernen.
- 4 Wenn das Kompott zu flüssig ist, kannst du es mit Speisestärke binden. Dazu etwas Speisestärke mit kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren und eine geringe Menge davon in das köchelnde Kompott geben. Etwas warten und die Konsistenz prüfen. Den Vorgang wiederholen, bis das Kompott die gewünschte Sämligkeit besitzt. Das Kompott auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 5 Nun ist der Kaiserschmarrn an der Reihe. Eier trennen. Das Eigelb mit Mehl, Salz, Backpulver, Vanillezucker und Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. 10 Minuten ruhen lassen.
- 6 Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Masse vorsichtig unter den Teig heben. Rosinen und Mandelsplitter hinzufügen.
- 7 Butterschmalz in eine Pfanne geben und $\frac{1}{4}$ des Teiges bei niedriger Temperatur so lange backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Wenden, mit dem Kochlöffel in mundgerechte Stücke zerteilen und weiter backen, bis alle Stückchen gleichmäßig gebräunt sind.
- 8 Warm stellen. Aus dem restlichen Teig drei weitere Schmarrn backen.
- 9 Kurz vor dem Servieren den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit Pflaumenkompott servieren.

Zutaten

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier
125 g Mehl
125 ml Milch
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Bourbon Vanillezucker
50 g Rosinen
30 g Mandelsplitter
Butterschmalz
Puderzucker

Für das Pflaumenkompott:

750 g Zwetschgen
250 ml Traubensaft
0.5 TL Glühweingewürz
1 Vanilleschote
50 g Zucker
1 TL Speisestärke



MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.