

Österreichischer Kaiserschmarren

Traditioneller österreichischer Kaiserschmarren - Mehlspeise mit Zwetschgenkompott

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Kompott:

385 g Pflaumen (Abtropfgew.)
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Teig:

4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
250 ml Milch
160 g Weizenmehl
4 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Zum Ausbacken:

etwa 80 g Butter oder
Butterschmalz

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Kompott:

Pflaumen abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen und diese mit den Gewürzen und Finesse in einem kleinen Topf erhitzen. Die Pflaumen hinzufügen, umrühren und alles ziehen lassen.

2 Teig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Milch, Mehl, Eigelb und Vanille-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

3 Zubereiten:

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne (Ø etwa 28 cm) zerlassen. Den Teig hineingeben, mit den Rum-Rosinen bestreuen und auf mittlerer bis schwacher Hitze so lange anbacken, bis der Boden golden gebräunt ist und am Rand Dampfwölkchen aufsteigen. Dies dauert 6-7 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig am Rand von der Pfanne lösen und (den sonst noch etwas flüssigen Teig) auf einen Teller oder einen Topfdeckel gleiten lassen, die Pfanne darüberstülpen und den Teig wenden. Übrige Butter in Stückchen am Rand in die Pfanne geben und den Teig dabei etwas anheben. Den Schmarren etwa weitere 5 Min. bräunen.
- 5 Den Schmarren mit Hilfe von 2 Pfannenwendern in kleine Stückchen zerteilen, mit Puderzucker bestreuen und noch kurz karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarren heiß mit Kompott servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Rosinen mögen, dann lassen Sie sie einfach weg.
- Sie können das Kompott auch mit frischen oder tiefgekühlten Zwetschgen/Pflaumen zubereiten. Hierfür die Früchte in einem Topf mit etwas Zucker und den Gewürzen gar kochen. In Österreich wird dieses Kompott "Zwetschkenröster" genannt.
- Wer weniger geübt ist, kann man den Kaiserschmarren direkt in der Pfanne erst vierteln und dann wenden.

