Flaumiger Kaiserschmarrn mit Pfeffer-Zwetschken

30–40 Min

Zubereitung

1 Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

2 Dann die Pfefferkörner mit dem Rohrzucker, dem Portwein und dem Likör in einer Pfanne sirupartig einköcheln lassen.

3 Die Zwetschken dazugeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

TIPP: Am besten die Pfefferzwetschken am Vorabend zubereiten und bis zum Verzehr ziehen lassen.

4 Für den Teig die Milch, Eidotter, Vanillezucker, eine Prise Salz und das Mehl glatt rühren. Anschließend Rum und Rosinen dazugeben.

5 Die Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen und unter den Teig heben.

6 Butter in einer flachen, beschichteten Pfanne (24–28 cm Durchmesser) erhitzen. Die Masse einlaufen lassen und kurz am Herd anbacken.

7 Im Rohr bei 180 °C für ca. 20 bis 25 Minuten fertig backen lassen.

8 Mit zwei Gabeln in Stücke reißen. In einer Pfanne die Butter mit dem Kristallzucker erhitzen, bis er karamellisiert und die zerrissenen Stücke darin schwenken. Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Kaiserschmarrn

5	Eier, getrennt
3 EL	Kristallzucker
180 g	Glattes Mehl
350 ml	Milch
50 g	Rosinen
1 EL	Inländer Rum
1 EL	Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zum Karamellisieren

100 g	Butter
2 EL	Kristallzucker
	Staubzucker zum Bestreuen

Für die Pfeffer-Zwetschken

400 g	Reife Zwetschken
100 g	Rohrzucker
100 ml	Roter Portwein
8 cl	Zwetschkenlikör
1 TL	Pfeffer schwarz ganz