



Flaumiger Kaiserschmarrn mit Pfeffer-Zwetschken

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

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

- 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.

