



## MEIN GENUSS



### Kaiserschmarrn mit Zwetschgen



**It's a match!**

Die süßen Aromen des  
Glühweingewürzes harmonieren  
perfekt mit deinem Kaiserschmarren.  
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 Sämigkeit besitzt. Das Kompott auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 5 Nun ist der Kaiserschmarren 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 Schmarren 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 03.10.2025.