KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER

1. **Für den Zwetschkenröster:**
1. Die Zwetschken waschen, halbieren und Kerne entfernen.
2. Zitrone auspressen und Saft, Schale und Zucker in einen Topf Wasser geben. Gewürznelken und Zimtstange in einen Teebeutel oder ein Leinensäckchen stecken, zubinden und ebenfalls in den Topf geben. Alles gemeinsam aufkochen.
3. Die Zwetschken hinzufügen und ca. 20–25 Min. kochen, bis sie weich sind. Gewürzsäckchen entfernen und den Zwetschkenröster kalt stellen.

2. **Für den Kaiserschmarrn:**
1. Backrohr vorheizen auf ca. 180 °C (Heißluft).
2. Eier trennen und Dotter mit Zucker, Milch und Mehl verrühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und nach und nach unter die Dottermasse heben.
3. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack in einer großen Pfanne erhitzen, die Masse hineingießen und Rosinen darauf verteilen. Auf einer Seite einige Minuten lang anbacken, Masse wenden und mit zwei Gabeln in grobe Stücke teilen.
4. Pfanne nun ins Backrohr stellen und fertig backen, bis die Masse stockt. Dann aus dem Rohr holen, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Kaiserschmarrn:

6 Eier
50 g Zucker
1/4 l Milch
200 g glattes Mehl
Salz
Kronenöl mit feinem Buttergeschmack zum Ausbacken
40 g Rosinen
Staubzucker zum Bestreuen

Zwetschkenröster:

1 kg Zwetschken
1 unbehandelte Zitrone
200 g Zucker
150 ml Wasser
Gewürznelken
1 Zimtstange