

Joghurt-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

 happy-mahlzeit.com/2021/05/05/joghurt-kaiserschmarrn-mit-zwetschgenroester

Zutaten für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

- 250 g Mehl
- 150 ml Milch
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiße
- 160 g Vanillejoghurt
- 2 EL Mandelblätter
- 1 EL Zucker
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Butterschmalz

Für den Zwetschgenröster:

- 200 g Zwetschgen
- 1 ½ EL Pflaumenmus
- 200 ml roter Traubensaft
- 2 ½ EL brauner Zucker
- ½ TL Zimtpulver
- Abrieb 1 unbehandelten Orange
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

- 2 EL Puderzucker
- 4 Minzkrönchen

Zubereitung:

Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den braunen Zucker im Topf leicht ankaramellisieren lassen. Die Zwetschgen zugeben, im Karamell wenden und mit Traubensaft ablöschen. Pflaumenmus mit unterheben, mit Zimt abschmecken, kurz köcheln lassen und etwas Zitronen- und Orangenabrieb zugeben.

Mehl, Milch, Eigelb, Vanillejoghurt gut verrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, unter die Teigmasse heben und in heißem Butterschmalz einlaufen lassen. Rosinen darüber verteilen, Farbe geben, wenden, kurz angehen lassen. Den Kaiserschmarrn mit einer Gabel und einem Löffel zerreißen, den restlichen Abrieb von Orange und Zitrone zugeben, mit etwas braunem Zucker und Mandeln kurz durchschwenken und in einem tiefem Teller anrichten. Zwetschgenröster darüber geben, mit Puderzucker abstauben und mit Minzkrönchen garnieren.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten