



Aus dem «Steuerberg» Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

1 EL Weinbeeren
1 EL Rum
3 Eier
3 dl Milch
175 g Mehl
1 Beutel Vanillezucker
2 EL Zucker
½ Bio-Zitrone
1 Prise Salz
1 EL Butter
1 EL Sonnenblumenöl
Puderzucker

ZWETSCHGENKOMPOTT:

200 g tiefgekühlte Zwetschgen
4 EL Zucker

1. Weinbeeren mit Rum mischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für das Kompott Zwetschgen mit Zucker knapp weich kochen.

2. Eier trennen. Eigelb, Milch, Mehl, Vanillezucker und Zucker zu einem Teig verquirlen. Zitronenschale dazureiben. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Vorsichtig unter den Teig ziehen. Butter und Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Teig in die Pfanne geben, zugedeckt ca. 4 Minuten backen. Schmarrn mit zwei Bratschaufeln vorsichtig wenden, ca. 4 Minuten weiterbraten. Mit der Bratschaufel in Stücke reissen. Auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben. Zwetschgenkompott dazuservieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
 + ca. 30 Minuten ziehen lassen
Pro Person ca. 13 g Eiweiss, 13 g Fett,
 72 g Kohlenhydrate, 1950 kJ/470 kcal