

Kaiserschmarrn aus dem Backofen mit ofengerösteten karamellisierten Zwetschgen

Zutaten:

Teig:

225 ml. Milch
150 g Weizenmehl Typ 405
6 Eier, getrennt
Schale/Abrieb von einer Zitrone
75 g Puderzucker
ggf. Rosinen über Nacht in Rum einweichen und vor dem Zugeben abtropfen lassen.

Butterflocken
etwas Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Karamellzwetschgen:

750 g Zwetschgen entkernt, halbiert
1 EL Zucker
2 TL Zimt



Zubereitung:

Zwetschgen halbieren und entkernen und mit Zimt- und Zucker marinieren. Den Servierzauberer dünn mit Butterschmalz einfetten und die Zwetschgen darauf legen.

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Sodann Eier trennen und Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe mit Milch, Mehl, Puderzucker und dem Abrieb/Schale von einer Zitrone schaumig rühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in die mit Butterschmalz gefettete rechteckige Ofenhexe geben und verstreichen. Nach Gusto noch mit den in Rum eingelegten Rosinen bestreuen.

Sodann beide Steine in den vorgeheizten Ofen aufs Rost stellen. Die Pflaumen mit dem Servierzauberer ins unterste Drittel, die rechteckige Ofenhexe darüber (jeder Stein sollte auf einem separaten Rost stehen, man kann es auch aufeinander stellen, aber dann dauert es von der Backzeit länger). Jetzt ca. 25 min. anbacken.

Sodann die rechteckige Ofenhexe aus dem Backofen holen und mit 2 Gabeln oder dem kleinen Servierheber in Stücke reißen. Mit der groben verstellbaren Reibe ein paar Butterflocken über die Stücke reiben und mit Zucker bestreuen. Jetzt nochmals 5-10 min. im Ofen karamellisieren lassen. Mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit den Zwetschgen servieren.

Verwendete Produkte: rechteckige Ofenhexe, Servierzauberer, Packs an Silikonhandschuhe, verstellbare grobe Reibe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN