

**EIN SCHMANKERL**  
AUS ÖSTERREICH.

## Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

### Ebenfalls aus meiner Heimat

Die österreichisch-ungarische Monarchie mag noch so viele Völker unter ihrem Doppeladler vereinigt haben – bei der Speisenauswahl zeigte sich Kaiser Franz Joseph sehr bodenständig und regionenbezogen. Neben oder eher nach gekochtem Rindfleisch liebte er einfache Teigmassen aus Eiern, Mehl, Milch und ein wenig Zucker, wie etwa beim flaumigen Kaiserschmarrn. Ob dieser nun tatsächlich einem missglückten, zerrissenen Omelett oder einem von Kasern (Sennern) aufgetischten herzhaften Imbiss zu verdanken ist, wird wohl nie geklärt werden. Muss auch nicht. Hauptsache, das Rezept ist uns überliefert.



Achtung: zuerst den Zwetschenröster vorbereiten

### Kaiserschmarrn Teig

6 Eier  
350 – 400 ml Milch  
180 – 200 g glattes Mehl  
3 EL Kristallzucker für den Schnee  
2 EL Rosinen  
1 Packerl Vanillezucker  
Schuss Rum  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
Prise Salz  
ca. 50 g Butter zum Backen  
1 EL Butterflöckchen und Kristallzucker zum Karamellisieren  
Staubzucker und Zimt zum Bestreuen

EL ist Esslöffel;

## Zubereitung

Rosinen in eine Schüssel geben, mit Rum vermischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Eier trennen und Dotter in eine Rührschüssel geben. Milch zugiessen, mit etwas abgeriebener Zitronenschale sowie Vanillezucker aromatisieren und das Mehl zugeben. Zu einem glatten Teig vermengen.

Eiklar mit Kristallzucker sowie einer kleinen Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Backrohr auf 180 °C vorheizen. In einer grossen oder zwei kleinen (beschichteten) feuerfesten Pfannen die Butter aufschäumen lassen. Masse eingiessen und nach 1 – 2 Minuten die abgetropften Rosinen darüber verteilen. Unterseite hellbraun anbacken, mit einem Bratenheber wenden und 6 – 8 Minuten im vorgeheizten Backrohr goldbraun fertig backen.

Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in kleine Stückchen reissen. Butterflöckchen darüber verteilen, etwas Kristallzucker darüber streuen und bei starker Oberhitze im Backrohr karamellisieren lassen.

Herausheben (Achtung, die Pfannenstiele sind heiss) und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen. Dazu serviert man Zwetschkenröster, Beerenragout oder Kompott. Der Kaiserschmarrn kann auch auf dem Herd gebacken und zum Schluss bei geschlossenem Deckel karamellisiert werden.

Garzeit: 10 – 15 Minuten

## Zwetschkenröster



Was wäre ein Kaiserschmarrn ohne seinen Zwetschkenröster? Genau nix. Das wäre gerade so, als ob ein Wiener Schnitzel ohne Panier daherkommen tät. Eine Schande! Freilich lässt sich die klassische österreichische Mehlspeise auch mit Apfelmus essen, oder mit Birnenkompott... aber die Krönung vom Kaiser seinem Schmarrn ist eben der Zwetschkenröster und der ist nebst Sissi und Sachertorte ja wohl einer der bekanntesten österreichischen Exportartikel. Ein Schattendasein als Zuspeise hat sich der Zwetschkenröster aber nicht verdient. Was wäre schon ein Schmarrn ohne seinen Röster? Ein Röster ganz allgemein, kann nicht nur aus Zwetschken hergestellt werden. Marillenröster (= Aprikosen) kennt man hierzulande noch und den spätsommerlichen Hollerröster (= Holunder). In dem sind aber meistens auch Zwetschgen drin. Zwetschge ist jedoch mit Abstand die beliebteste Variante in Österreich.

## Zutaten Zwetschkenröster

- 1 kg Zwetschgen
- 1 Stange Zimt und etliche Gewürznelken
- 200 g Zucker
- Zitrone (Saft und Schale, ungespritzt)
- 150 ml Wasser

## Zubereitung

Für den Kaiserschmarrn zuerst den Zwetschkenröster vorbereiten. Dazu die Zwetschgen gut waschen, halbieren und Kerne herauslösen. Zimtstange und Gewürznelken in ein Leinensäckchen oder einen Teebeutel geben, zubinden und gemeinsam mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in Wasser aufkochen. Die Zwetschgen einmengen und so lange kochen, bis sie nach etwa 25 bis 35 Minuten weich sind. Gewürzsäckchen entfernen und den Zwetschkenröster kalt stellen.

Gutes Gelingen! Mmmhhh... soooooo fein ☺.