

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: In Österreich ißt man dazu Zwetschenkompott (Zwetschenröster).

Zutaten: (2 Portionen)

2 Eier,
2 Eßl. Puderzucker,
100 ccm Milch,
H Becher Schlagsahne (100 g),
125 g Mehl,
20 g Zucker,
75 g in Rum eingelegte abgetropfte
Rosinen,
40 g Butter,
50 g Mandelblättchen,
Puderzucker zum Bestäuben.

Rezept: Eigelb mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Milch, Sahne und Mehl darunterrühren. Etwa 30 Minuten quellen lassen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen und mit den Rumrosinen unter den Teig ziehen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen und den Teig hineingießen. Den Pfannkuchen wenden, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist. Die Mandelblättchen in die Pfanne streuen. Den Pfannkuchen mit Löffel und Gabel zerreißen. Die restliche Butter dazugeben und die Pfannkuchenstückchen goldgelb backen. Direkt aus der Pfanne, mit Puderzucker bestäubt, servieren

(pro Portion ca. 1040 Kalorien). Fertig in 45 Minuten.

Tip: Ganz besonders gut schmeckt es, wenn zum Schluß zwei bis drei Eßlöffel Marillenschnaps über den heißen Schmarren geträufelt werden.