



Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten

Mengenangabe:
4 Portionen

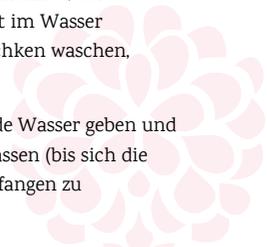
- 1 kg Zwetschken (frisch und reif)
- 100 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 1 Gewürznelke
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Zimtrinde (klein)

Zwetschkenröster

Zubereitung

1. Den Zucker gemeinsam mit der Zimtrinde, der Gewürznelke und dem Zitronensaft im Wasser aufkochen. Währenddessen Zwetschken waschen, entkernen und halbieren.
2. Die Zwetschkenstücke ins kochende Wasser geben und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten lassen (bis sich die Schale löst und die Zwetschken anfangen zu zerfallen).
3. Die Nelken und die Zimtrinde herausnehmen und das Kompott auskühlen lassen. Bei Bedarf mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und in Einmachgläser abfüllen oder frisch servieren.

Eignet sich perfekt als Beilage zu einem Kaiserschmarrn oder im Porridge!





Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Mengenangabe:
4 Portionen

240 g Mehl
 3 EL Backpulver
 40 g Zucker
 2 Pkg. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 500 ml pflanzliche Milch
 1 EL Staubzucker
 Margarine
 Rosinen (optional)
 Zwetschenröster (optional)
 Apfelmus (optional)
 Kirschenkompott (optional)

Kaiserschmarrn

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten vermengen und anschließend die pflanzliche Milch hinzugießen. Die gesamte Masse anschließend zu einem Teig verrühren.
2. In einer Pfanne Margarine zerlassen und den Teig anschließend darin backen. Nach einiger Zeit wenden und danach mit zwei Gabeln in Stücke reißen.
3. Serviervorschlag: Auf einem kleinen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und je nach Wunsch mit Zwetschenröster, Apfelmus oder Kirschenkompott servieren.