



Benötigte Zutaten

5	alte Semmeln
1 Prise	Salz
1 Stück	Zitrone
3 EL	Zucker
1.5 l	Premium Alpenmilch
5	Eier
500 g	Zwetschken
2 EL	Vanillezucker
2 EL	Premium Teebutter
	Staubzucker und Zimt (zum Bestreuen)

Zwetschkenschmarrn

Die Nächte werden länger, die Tage kürzer, in der Früh ist es kalt, am Nachmittag noch warm, am Abend wieder kalt: Es wird Zeit für Süßes! Fernsehköchin Iris Köck serviert zum Herbstbeginn ein Zwetschkenschmarrn-Rezept.

Anleitung

1. Alte Semmeln in dünne Scheiben schneiden.
2. Eier trennen.
3. Das Eigelb gemeinsam mit Milch, Salz, Zitronenschale und Vanillinzucker gut verquirlen und über die Semmeln gießen.
4. Mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
5. Zwetschken in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Semmeln mischen.
6. Das Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und ein Drittel unter die Semmelmischung rühren.
7. Den Rest vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
8. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Teig einfüllen.
9. Den Schmarrn gut durchbacken und mit Zimtzucker bestreut servieren. Mahlzeit!



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten