

# Semmelschmarren mit Zwetschgenröster



## Zubereitung

**Zwetschgenröster einkochen:** Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und mit dem Saft der Zitrone mischen. Zucker mit 3 EL Wasser kochen, bis der Zucker dunkelgoldbraun karamellisiert. Mit dem Portwein und 100 ml Wasser ablöschen. Zwetschgen und Gewürze zugeben, mit Deckel 5 Minuten und ohne 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und die Früchte anfangen zu zerfallen.

**Semmelteig zubereiten:** Brötchen halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden, Baguette längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Rahm oder die Milch leicht erwärmen, mit den Eiern verquirlen und über das Brot giessen. Zudecken und 20 Minuten aufquellen lassen.

**Schmarren zubereiten:** Eine grosse, beschichtete Pfanne erhitzen und die Hälfte der Butter darin aufschäumen lassen. Semmelteig zugeben, in der Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten stocken lassen. Den Semmelschmarren mit zwei Gabeln in grosse Stücke zerreißen, 3–4 Minuten goldbraun backen und alles wenden. Restliche Butter zugeben und 3–4 Minuten fertig backen. Kurz vor Schluss Zimt und Zucker mischen, über den Schmarren streuen, vorsichtig mischen. Sobald der Zucker schmilzt und beginnt zu karamellisieren, mit dem Rum löschen, einfach kurz einkochen oder flambieren. Dafür ein Streichholz vorsichtig vom Rand her an die Pfanne halten – nicht erschrecken, es gibt eine Stichflamme!

**Anrichten:** Semmelschmarren mit Zwetschgenkompott servieren.

Tipp: Anstelle des Zwetschgenkompotts können Sie auch frische Früchte zum Schmarren geben.

## Zutaten

### Für den Zwetschgenröster

- 1 kg Zwetschgen
- 1 Zitrone
- 125 g Zucker
- 200 ml roter Portwein
- 2 Zimtstangen
- ½ TL Kardamom, gemahlen

### Für den Semmelschmarren

- 150 g Weggli, weisse Brötchen oder Baguette vom Vortag
- 250 ml Vollrahm oder Vollmilch
- 2 Eier
- 2–3 EL Butter
- 2 EL Kristallzucker
- 1 TL Zimt, gemahlen

### Zum Flambieren

- 40 ml Rum (beim Flambieren verbrennt der Alkohol)