

## KAISERINNENSCHMARREN

Rezept von Steffen Pfeiffer, Gasthaus „Zum Wasserweibchen“, Bad Homburg

### Zutaten:

für 4 Personen

250 g doppelgriffiges Mehl

2 Eier

ev. 10 g Backpulver

1/2l Wasser

100-150 g Butterschmalz

50 g Rosinen

1 EL Vanillezucker

2 EL Zucker

ein guter Schuss Amaretto

125 g Pflaumen

1 Zimtstange

etwas Zucker oder Honig

50 g Butter

ein guter Schuss Pflaumenlikör

### Zubereitung:

Aus Mehl, Ei, Backpulver und Wasser einen Teig rühren. Butterschmalz in der Pfanne zerlaufen lassen, den Teig zugeben und langsam stocken lassen. Die Rosinen und Vanillezucker darüber streuen. Wenn der Teig auf der Unterseite braun gebacken ist, den Teig in vier Stücke teilen und umdrehen. Den Kaiserinnenschmarren auch auf der anderen Seite braun braten. Dann in große Stücke zerteilen und auf einen Teller aufgeben. Zucker darüber streuen und den Kaiserinnenschmarren mit einem Schuss Amaretto verfeinern.

Die Pflaumen entsteinen und mit Zimtstange, Zucker und Wasser garen. Dann die Pflaumen in heißer Butter anrösten und mit einem Schuss Pflaumenlikör verfeinern. Sie werden zum Kaiserinnenschmarren gereicht.