

Namhafte Gastronomen stellen in Apropos wohlschmeckende Rezepte vor. Diesmal verraten uns Cornelia Stöllinger & Peter Preslmayr vom Kuglhof ein besonderes Herbst-Rezept.

Aufgekocht im September

# MELCHERSCHMARREN

mit hausgemachtem Zwetschkenröster

## Zutaten für 4 Personen

### Melcherschmarren

400 ml Milch

260 g Mehl glatt

6 Eier vom glücklichen Huhn

100 g Sauerrahm

Etwas Rum (etwas mehr, falls Schmarren nicht gelingen sollte ;-)

Mark von ½ Vanilleschote

4 Esslöffel Zucker

Wer mag: Rosinen

Etwas Butter

### Zwetschkenröster

600 g frische Zwetschken

(wenn nicht verfügbar,

auch tiefgekühlte Ware möglich)

200 g Zucker

Etwas Zimtrinde

3 Gewürznelken

Zitronensaft

## Zubereitung

Für den **Zwetschkenröster** die gewaschenen, entsteinten Zwetschken mit Zucker, Gewürznelken, Zimtrinde, Zitronensaft und etwas Wasser (ca. 100 ml – bei tiefgekühlten Zwetschken etwas weniger) langsam kochen, bis sich die Zwetschken leicht „aufringeln“.

Für den **Melcherschmarren** Milch, Mehl, Sauerrahm und die Aromen verrühren, bis ein sämiger Teig entsteht (wichtig: alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben). Anschließend die Dotter dazugeben und leicht unterrühren. Aus den Eiklar Schnee schlagen, danach den Zucker dazugeben. Nun die Eimasse in den steif geschlagenen Schnee unterheben. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, den Teig etwa 2 cm dick eingießen (mit Rosinen bestreuen). Bei 190 °C ca. 12–15 Minuten backen (alle Neugierigen seien gewarnt: Das Backrohr nicht zu früh öffnen, sonst fällt der Schmarren zusammen).

Den fertig gebackenen Melcherschmarren aus der Pfanne kippen, in größere Stücke „zerreißen“, weder zurück in die Pfanne geben und mit etwas Kristallzucker karamellisieren. Mit dem lauwarmen Zwetschkenröster (z. B. in einem Weckglas) und Staubzucker anrichten.

*Und dann heißt's: „einfach nur genießen!“*



Cornelia Stöllinger & Peter Preslmayr

**LOKAL-TIPP**  
Gasthaus Kuglhof  
Kugelhofstraße 13, 5020 Salzburg  
Dienstag bis Sonntag:  
11 bis 23 Uhr,  
Montag Ruhetag  
+43 662 / 832626  
www.kuglhof.at