




Pflaumen-Schmarrn mit Walnüssen



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Walnüsse	5 EL
Pflaumen	400 g
Eier	4 St.
Zucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Milch	300 ml
Butter	3 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. Walnüsse grob hacken. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Backofen auf 80 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Zucker und Salz cremig rühren. Mehl abwechselnd mit Milch unterrühren, bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht. Eischnee und Kirschen mit einem Schneebesen unterheben.
3. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte der Pflaumen ca. 1–2 Min. anbraten. Die Hälfte der Walnüsse darüberstreuen und die Hälfte des Teiges darübergeben, ca. 3 Min. goldbraun backen, wenden und weitere ca. 3 Min. backen. Vorsichtig mit zwei Gabeln in Stücke reißen und im heißen Ofen warm halten. Vorgang wiederholen. Pflaumen-Schmarrn mit Walnüssen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Es macht nichts, wenn der Schmarrn schon beim Wenden zerfällt. Dann den Schmarrn beim Fertigbacken mehrmals wenden, sodass er rundherum gar und leicht braun wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 602 kcal

Kohlenhydrate 80 g

Eiweiß 19 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 23 g
