

Walnusschmarren mit Zwetschenmuas – Orehov praženec s slivovo kašo

3–4 Portionen

- 100 g Mehl (glatt)
- 250 g Milch
- 5 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 40 g Walnüsse, gerieben
- 5 Eiklar
- 40 g Walnüsse, grob gehackt
- 50 g Butter zum Backen

- 30 g Kristallzucker zum Karamellisieren

Zum Fertigstellen:

- Staubzucker
- nach Belieben karamellierte Walnüsse (siehe Nusspalatschinke)

Mus:

- 20 Zwetschken
- 100 g Wasser
- 80 g Zucker
- 1 Stück Zimtrinde
- 2 dünne Semmelscheiben
- 20 g Sliwowitz
- 40 g Butter

1 Für das Zwetschenmuas die Zwetschken entkernen und mit Wasser, Zucker, Zimtrinde und Semmelscheiben weich dämpfen, Sliwowitz dazugeben, Zimtrinde entfernen, die Butter dazugeben und zu einem Mus mixen.

2 Für den Schmarrenteig Mehl, Milch, Eidotter und Salz vermischen. Das Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen und unter die Eidottermasse ziehen, ebenso die geriebenen Walnüsse.

3 In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, den Teig eingießen, die gehackten Walnüsse daraufstreuen, und den Schmarren bei mäßiger Hitze anbacken. Dann vierteln und wenden und am Herd fertig backen. Mit Kristallzucker bestreuen, nochmals wenden, so dass der Zucker karamellisieren kann, und mithilfe von zwei Gabeln in kleine Stücke reißen. Kurz ausdünsten lassen.

4 Den Walnusschmarren mit Staubzucker bestreuen und anrichten. Dazu das Zwetschenmuas servieren.

