Pflaumen-Schmarrn mit Walnüssen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Walnusskerne	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 vorsichtig 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 zerreißt. 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