Cholermues mit Zwetschgenkompott

Zutaten für 2-3 Personen

500 g Zwetschgen
3 x 2 EL Zucker
1 Zimtstange
2 Eier
100 g Mehl
1 Prise Salz
1 dl Rahm
ca. 0,5 dl Milch
2 EL Zucker
Bratbutter
2 EL Zucker
wenig Zimt

Zubereitung

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit 2 EL Zucker mischen. Zimtstange dazugeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt 10- 15 Minuten knapp weich köcheln. Zimtstange entfernen.

Eier trennen. Eiweiss steif schlagen. Mehl und Salz mischen. Eigelb, Rahm, Milch und 2 EL Zucker mischen und zum Mehl geben. Zu einem dickflüssigen, glatten Teig verrühren. Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Teig ca. 1 cm dick in die Pfanne giessen. Die untere Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Wenden, in mundgerechte Stücke zerzupfen und fertig braten. 2 EL Zucker mit wenig Zimt mischen und darüberstreuen. Zwetschgenkompott dazu servieren.