

Orangen- Kaiserschmarrn



TIPP

Dazu passt besonders gut eine selbstgemachte Zitrusmarmelade.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

175 g Mehl
60 g Zucker
50 ml Milch
50 ml Orangensaft
4 Eier
2 EL Butter
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Orangenzesten/-abrieb
Außerdem:
Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den Zucker hinzugeben.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
3. Die Eigelbe zusammen mit Mehl, Salz, Vanillezucker, Milch, Orangensaft und Orangenzesten zu einem glatten Teig vermengen. Danach das geschlagene Eiweiß in zwei bis drei Portionen behutsam mit dem Schneebesen unterheben.
4. In einer ofenfesten Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen und den gesam-

ten Teig hineingießen. Anschließend für 8–10 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene stocken lassen.

5. Zum Schluss die Pfanne zurück auf den Herd geben und den Kaiserschmarrn vorsichtig wenden, bei mittlerer Hitze von der Unterseite bräunen und in mundgerechte Stücke zupfen.

6. Mit Puderzucker bestäuben und am besten warm servieren.