



Kaiserschmarrn

mit

ORANGENSOSSE



LECKER



Kaiserschmarrn

Mit Orange-Soße

Vegetarisch
Laktosefrei

1. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und das Mehl, Backpulver und die Milch unterrühren. Die Rosinen und Mandeln einrühren und zum Schluss den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.
2. In einer vorgeheizten Pfanne einen großen Schöpflöffel voll Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Nach ca. 3 Minuten wenden und ebenfalls backen. Wenn der Teig sichtbar fest wird, mit einer Gabel zerreißen.
3. Zwischenzeitlich den Orangensaft mit dem Zucker aufkochen, Basilikum hinzugeben und 5 Minuten auf kleiner Hitze ziehen lassen. Mit dem bereits aufgelösten Stärkemehl abbinden und die filetierte Orangen in Stücken einrühren.
4. Den Pfannkuchen grob zerstückelt auf dem Teller mit der Orangensoße anrichten, mit Basilikum garnieren.

Guten Appetit.

Meine Empfehlung

Es muss nicht immer Vanillesoße sein. Gerade zum Sommer passen Fruchtsoßen super und sind erfrischend. Hier kann jedes beliebige Obst zur Soße verwendet werden, oder auch einfach einen Fruchtsalat dazu reichen: Viele Vitamine und wieder gemäß unserem Motto „je bunter, umso besser“.

Für 4 Personen

- 3 Eier, getrennt
- 350 g Mehl
- 150 g Mehl, Vollkorn
- 7 g Backpulver
- 100 g Rosinen
- 50 g Mandeln, gehackt
- 100 g Zucker, braun
- 500 ml Milch
- 50 ml Rapsöl

Orangensoße:

- 400 ml Orangensaft
- 50 g Rohrzucker
- 10 g Basilikum
- 20 g Stärkemehl
- 10 ml Wasser zum Anrühren

- 72 g Orange, Bio, filetiert, zum Verzieren

Tipp:

Für größere Gruppen erst die „Pfannkuchen“ braten und warm halten und frisch zerteilen. Dann bleibt er schön saftig und trocknet nicht aus.