



Kaiserschmarrn mit Minzsauce

Zutaten:

200g Mehl
3 Eier
1/4 L Milch
300ml Sahne
Zucker
Butter
Orange
Himbeere
1 Prise Salz
Minzblätter



Zubereitung:

Nehmen Sie sich zwei Schüsseln. Geben Sie in eine Schüssel das Mehl und zwei der Eier. Trennen sie zwei weitere Eier, das Eigelb zum Mehl, das Eiweiß in die zweite Schüssel. Geben Sie die Milch zum Mehl und rühren Sie daraus einen Teig. Am Ende entsteht eine Art Pfannkuchenteig. Schlagen Sie das Eiweiß schaumig und heben Sie es unter den „Pfannkuchenteig“.

Erhitzen Sie eine Pfanne auf dem Herd und geben Sie Butter dazu.

Geben Sie die Sahne in einen Topf. Trennen Sie ein weiteres Ei. Geben Sie den Zucker und Orangenabrieb hinzu. Geben Sie das Eigelb hinzu und lassen Sie die Sauce unter ständigem Rühren eindicken.

Wenn die Butter in der Pfanne heiß ist, geben Sie den Teig in die Pfanne und lassen Sie ihn auf mittlerer Hitze anbrutzeln. Wenn der Teig an der Oberfläche fest wird drehen Sie ihn um. Lassen Sie ihn weiter anbraten. Zerteilen Sie den Teig, wenn beide Seiten goldbraun angebraten sind. Bestreuen Sie ihn mit Zucker und lassen Sie ihn noch etwas karamellisieren.

Zum anrichten geben Sie noch ein paar Minzblätter in die Sauce und dekorieren Sie mit Früchten der Saison.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.