

Eier-Kuchen, Espresso- und Minz-Eis, Zimt-Orangen-Filets

Für 2 Personen

3 Eier	100 g Mehl	150 ml Milch
150 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	10 g Puderzucker
1 unbehandelte Orange	400 ml Vanilleeis	Pflanzenöl
Zimtöl	Espresso-Öl	Minze-Öl

Je 200 Milliliter Vanilleeis mit dem Espresso- und Minze-Öl anrühren und kalt stellen. Die Eier, mit dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch sämig rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und fertigen Teig zum Pfannkuchen ausbacken. Die Orange schälen und filetieren. Anschließend die Filets in einer Schüssel mit dem Zimt-Öl marinieren. Den Eierkuchen mit etwas Zimt-Öl bestreichen, auf ein Viertel zusammen legen und gemeinsam mit den zwei Eissorten und den Orangenfilets auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Holger Vörckel am 13. Dezember 2011