

Kaiserschmarrn, konfierte Zwergel und Frozen Yogurt

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

| | | |
|---------------------------|---------------------|--------------------|
| 150 g Dinkelmehl | 2 Orangen | 1 EL Vanillezucker |
| 4 Eier | 200 g Zucker | 200 ml Milch |
| 100 g gehackte Haselnüsse | 5 EL Orangeat | 5 EL Butter |
| 5 EL Puderzucker | 1 Prise feines Salz | |

Für die Kumquats:

| | | |
|----------------|--------------------|---------------------|
| 150 g Kumquats | 2 EL Butter | 1 EL brauner Zucker |
| 1 Orange | 50 ml Orangenlikör | |

Für das Frozen Yogurt:

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 100 ml griechischer Joghurt | 3 EL Orangenmarmelade | 150 g gefrorene Himbeeren |
| 1 Limette | 20 ml Vanillelikör | 1 Packung Vanillezucker |

Für die Garnitur:

1 Bund Zitronenmelisse

Für den Orangen-Kaiserschmarrn: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Orangen waschen und die Schale einer Orange fein abreiben, mit Mehl und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz halb steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß steif ist. Mehlmischung, Milch und Eigelbe glatt rühren. Eischnee in 2 Portionen unter den Teig heben.

Pfanne auf dem Herd vorheizen und die Haselnüsse trocken rösten. Nun 3 El Butter in die beschichteten Pfanne dazu geben und den Teig einfüllen. Dann erst das Orangeat dazu geben. Bei milder bis mittlerer Hitze für ein paar Minuten stocken lassen und dann die Pfanne auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

1 Orange in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen trocknen lassen. Zum Schluss eventuell noch etwas Puderzucker drauf streuen, damit sie karamellisieren.

Den Schmarren aus dem Ofen nehmen und auf den Pfannendeckel gleiten lassen und zurück in die Pfanne stürzen. Mit zwei Kochlöffeln grob zerzupfen. Mit 2 El Puderzucker bestreuen und weitere 2 El Butter zugeben und in der Pfanne schön karamellisieren lassen.

Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben und auf den Orangenscheiben servieren.

Für die konfierten Kumquats: Von den Kumquats die Enden abschneiden und diese dann halbieren.

In einer beschichteten Pfanne etwas Zucker mit Butter karamellisieren und die Kumquat dazugeben. Mit Cointreau und dem Saft einer Orange ablöschen und einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die konfierten Kumquats auskühlen lassen.

Für das Frozen Yogurt: Limette abreiben, den Saft auspressen und mit allen Zutaten in eine Moulinette geben. Etwa 1 Minute auf höchster Leistung mixen.

Den Orangen-Himbeer-Joghurt Mix auf eine Metallplatte gießen und flach austreichen. Die Platte für ca. 25 in den Tiefkühlschrank stellen.

Heraus nehmen und mit 2 Löffeln das Frozen Joghurt zu Nocken formen.

Für die Garnitur: Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 05. Dezember 2018