

# Klink & Nett: Schaumpfannkuchen und Kaiserschmarrn mit Orangen

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/19/klink-nett-schaumpfannkuchen-und-kaiserschmarrn-mit-orangen](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/19/klink-nett-schaumpfannkuchen-und-kaiserschmarrn-mit-orangen)

## Zutaten:

- 2 Eier, Größe M
- 125 g Mehl
- 125 ml Milch
- 50 g Sahne
- 1 Prise Salz
- 7 EL flüssige Butter
- ca. 40 g Zucker
- 2 EL Mandelstifte
- 1 EL Rosinen
- etwas Puderzucker

## Zubereitung:

Die Eier trennen. Mehl, Milch, Sahne, Salz, 1 TL flüssige Butter, 15 g Zucker und die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren. Das Eiweiß nicht ganz steif schlagen und unter den Teig heben. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges hinein geben und bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen. Die Pfanne ca. 1 Minute in den 200°C heißen Ofen geben. Den Pfannkuchen heraus nehmen, mit dem Kompott dick bestreichen und zusammenrollen.

Für den übrigen Teig (Kaiserschmarrn) 2 EL Butter erhitzen, den Teig in die Pfanne geben und genau wie beim ersten Pfannkuchen verfahren. Inzwischen übrige Butter und restlichen Zucker schmelzen. Mandeln und Rosinen darin karamellisieren lassen. Den Pfannkuchen in Stücke zupfen, mit Mandel-Rosinen bestreuen.

Pfannkuchen und Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das übrige Kompott und nach Belieben Schlagsahne dazu servieren.

## Orangen-Kompott:

- 2 Bio-Orangen
- 2 Msp. Sternanis, fein gemahlen
- ca. 50 g Zucker
- 3 EL Butter
- 2 cl Orangenlikör

## Zubereitung:

Die Orangen heiß abspülen und trocken reiben. 1 Orange dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets ausschneiden. Von der übrigen Orangen die Hälfte der Schale dünn

abschneiden. Die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.

In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Zucker (nach Geschmack) dazu geben und etwas karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Orangenfilets und etwas Sternanis dazu geben. Bei schwacher Hitze ca.10 Minuten garen, so dass der Saft fast gänzlich eingekocht ist. Nun den Orangenlikör dazu geben, aufkochen und mit etwas Butter abbinden. Abkühlen lassen und mit Pfannkuchen oder Kaiserschmarrn anrichten.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 12. März 2015

Episode: Süßes