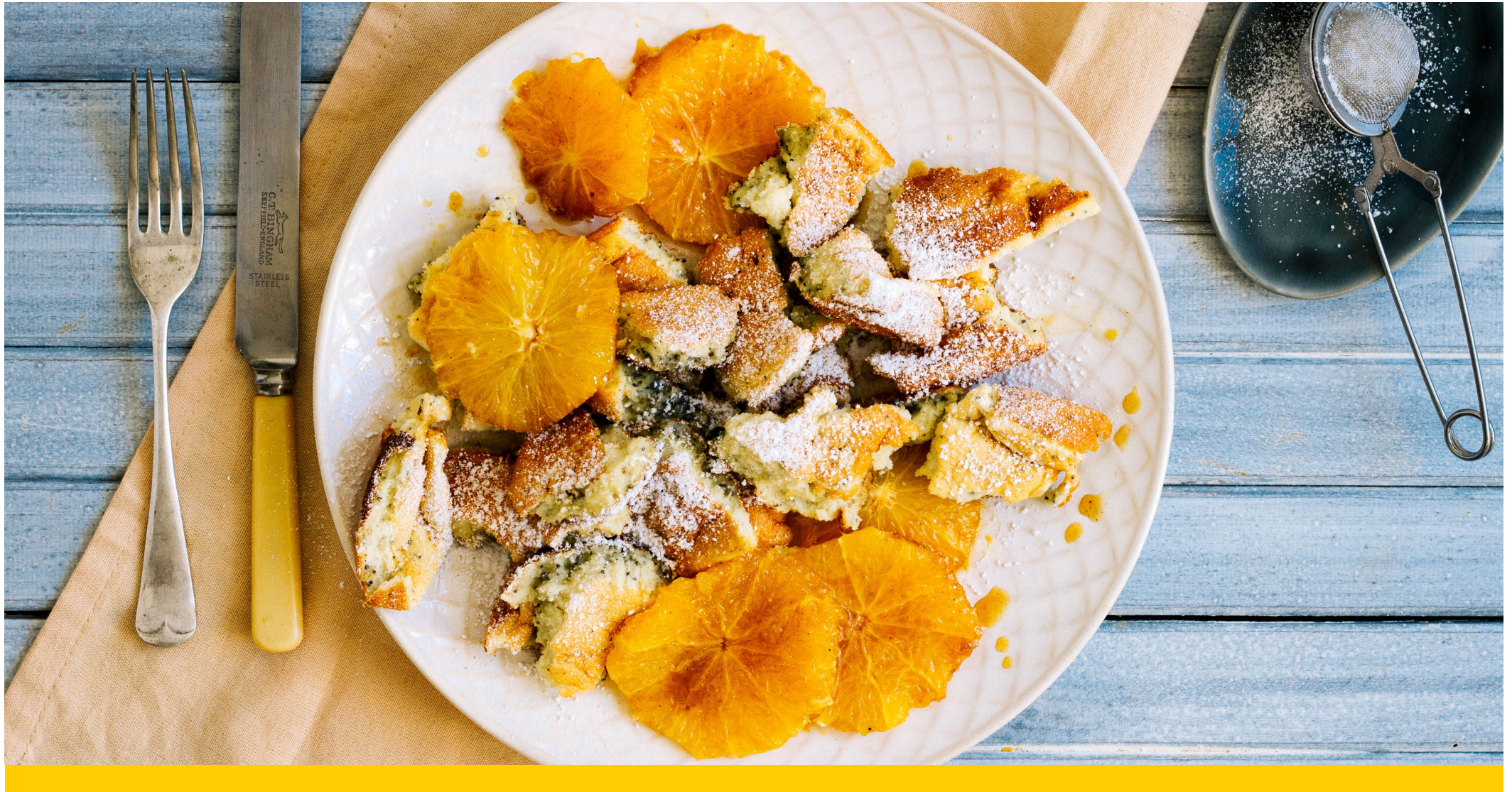


MARLEY SPOON



Frischer Mohnschmarrn

mit winterlichem Orangenkompott



20-30min



2 Personen

Es gibt doch nichts besseres als einen besonders fluffigen Kaiserschmarrn. Unsere Variante des klassischen Kaiserschmarrns wird mit Mohn aufgepeppt und wurde direkt zum Leibgericht unserer Testküche. Saftige Orangen, mariniert mit einer Gewürzmischung aus Kardamom, Zimt, Vanille, Ingwer und Piment runden das Ganze ab. So gut hat der Winter noch nie geschmeckt!

Was du von uns bekommst

- Weizenmehl ¹
- Blaumohn
- Aladins Kaffeegewürz
- Eier Toni's, 2 Stück ³
- Milch ⁷
- Staubzucker
- Bourbon Vanillezucker
- Orange

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Schneebesen

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 680.0kcal, Fett 24.5g, Eiweiß 25.4g, Kohlenhydrate 83.1g



1. Eier vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Eier** vorsichtig aufschlagen und trennen, dabei erst das **Eiweiß** in eine Schale gleiten lassen, während der **Eidotter** in der Schalenhälfte bleibt. Dann die **Eidotter** in eine große Schale geben.



4. Orangen vorbereiten

Inzwischen die **Orangenschale** mit dem Messer rundherum bis zum Fruchtfleisch abschneiden, dabei auch die weiße Haut mit abschneiden. Dann die **Orangen** quer zur Mitte in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden.



2. Teig zubereiten

Eidotter 2TL **Vanillezucker**, **Mohn** und **Mehl** glatrühren, langsam die **Milch** unterrühren. Dann das **Eiweiß** mit einer Prise Salz und Zucker zu einem festen **Eischnee** schlagen. Am besten geht beides mit einem Handrührgerät oder Schneebesen. Den **Schnee** vorsichtig unter den **Eierteig** heben, bis eine luftige, gleichmäßige Masse entsteht.



5. Orangen karamellisieren

Eine mittlere Pfanne mit 1EL Zucker und 1 Prise der **Gewürzmischung** auf mittelhohe Stufe erwärmen, bis der Zucker goldbraun geschmolzen ist. Die **Orangenscheiben** hineingeben und darin schwenken, bis sich der **Karamell** mit dem **Saft** zu einem Kompott vermischt haben. Die **Orangen** solltend abei nicht zerfallen. Anschließend vom Herd nehmen.



3. Schmarrn backen

Eine große Pfanne mit Butter einfetten, dann den **Teig** langsam hineinlaufen lassen. Den **Schmarrn** kurz auf dem Herd bei mittelhoher Hitze ca. 1-2Min. anbacken, dann die ofenfeste Pfanne ins Rohr geben und den **Schmarrn** ca. 8-10Min. zuende backen.



6. Schmarrn servieren

Zum Schluss die heiße **Schmarrn-Pfanne** mit Ofenhandschuhen aus dem Rohr nehmen. Mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen und kurz nochmal auf dem heißen Herd bräunen, dann **Staubzucker** darüber sieben und mit dem **Orangenkompott** servieren.