



Rezept

## Kaiserschmarrn mit glasierten Aprikosen

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 6 Goldmarie Eier
- 110 g Zucker
- 1 Pack. abgeriebene Orangenschale
- 1 TL Vanillearoma
- 1 Päck. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 250 ml Milch
- 2 EL Butter
- 500 g Aprikosen
- 2 EL Honig
- 50 g Mandelsplitter
- 3 EL Puderzucker
- ofenfeste Pfanne

**Zubereitung:**

Für den Schmarrn Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei 80 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit Orangenschale, Vanillearoma und -zucker cremig rühren. Mehl und Milch unterrühren. Eiweiß unterheben. Teig in der Pfanne in erhitzter Butter ca. 3 Min. stocken lassen (nicht wenden). In der Pfanne im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 15 Min. goldbraun backen, herausnehmen. Per Pfannenwender in Stücke reißen. Mit restlichem Zucker bestreut nochmals kurz in den Ofen geben.

Für die Aprikosen Früchte waschen, halbieren, entsteinen, vierteln. Im erhitzten Honig kurz glasieren. Mandeln unterrühren. Auf dem Schmarrn anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.