Nah&Frisch

www.knorr.co.at Professional

Orangenschmarrn mit Schoko- und Haselnusseis

Kuchen & Gebäck Kinder Süße Gerichte Vegetarisch



Zutaten

- 2 Bio Orangen
- 1 Beutel Knorr Sweety Kaiserschmarrn ohne Rosinen
- 1 EL Rum
- Butter
- Staubzucker
- 1 Pkg. Cremissimo Haselnuss-Vanille-Schokolade

Zubereitung

Die Schale einer Orange abreiben, beide Orangen schälen und filetieren. Saft aus den Resten drücken und mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Knorr Sweety Kaiserschmarrn mit der Flüssigkeit verrühren, dann Rum zufügen. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen.Masse hineingießen und bei mittlerer Hitze anbacken. Wenn die Oberseite noch flüssig ist, die Orangenstücke und den Schalenabrieb darauf verteilen. Das Ganze fest werden lassen und dann wenden. Wenn der Schmarrn beidseitig gebräunt ist, in Stücke reißen. Anzuckern und mit je einer Kugel Cremissimo Schokolade und Haselnuss servieren.