



Cointreau - Schaumomeletts mit glacierten Orangen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, „fluffig“ für die ganze Familie

Zutaten

- Für die Cointreau - Omeletts:
- 8 ganze Eier, getrennt
- 2 El gesiebttes Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3/8 l Milch
- Butter zum heraus braten
- Für die glacierten Orangen:
- 4 unbehandelte Orangen
- Abrieb 1 Orange
- Saft 1 Zitrone
- 100 g Orangenkonfitüre
- 2 Cl Orangenlikör / Cointreau
- 50 g Zucker
- 40 g Butter
- 50 g Mandelblättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die glacierten Orangen:

Schritt2

Zunächst die Orangen schälen und die Filets heraus lösen. Den Saft auffangen und mit dem

Zitronensaft und dem Likör mischen.

Schritt3

Die Mandelblättchen trocken in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten.

Schritt4

40 g Butter schmelzen und den Zucker dazu geben, 3 - 4 min. zusammen karamellisieren.

Schritt5

Mit dem Saft ablöschen, Sirup ähnlich einkochen und die Orangenkonfitüre verrühren, kurz halten.

Schritt6

Den Zitrus - Abrieb und die Orangenfilets dazu geben, warm stellen.

Schritt7

Die Cointreau - Schaumomeletts:

Schritt8

Das Mehl mit dem Zucker, den Eigelben und der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt9

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Schritt10

1/4 des Teiges in eine Pfanne mit Butter gießen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

¼ die Orangenfüllung hinein geben, überklappen und mit den Mandelblättchen bestreuen und darüber etwas Puderzucker geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** cointreau, omelett, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cointreau-schaumomeletts-mit-glacierten-orangen/>