

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen À La Orange

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Nachtisch, Backen, Marmelade, Orange, Pfannkuchen, Süßspeise

3	Eier	50 g	Sonnenblumenöl zum Ausbacken
250 g	Buttermilch	2 Essl.	Aprikosenkonfitüre
1/2 Teel.	Salz	1 Essl.	Orangensaft (frisch gepresst)
125 g	Mehl	2	Orangen, unbehandelt

Eier mit Buttermilch und Salz verquirlen und das Mehl unterrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und leicht mit Öl ausstreichen. Aus dem Teig Pfannkuchen backen und die Pfanne dabei zwischendurch immer wieder mit etwas Öl bestreichen.

Die Konfitüre mit Orangensaft verrühren und diese Mischung durch ein Sieb drücken. Die Pfannkuchen nacheinander dann mit der Konfitüre-Saft-Mischung bestreichen. Anschließend die Pfannkuchen im vorgewärmten Ofen bis zum Servieren warm stellen.

Die Orangen waschen und eine davon in dünne Scheiben schneiden. Die andere mit einem scharfen Messer schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Orangenstreifen zusammen mit den Orangenscheiben vor dem Servieren dekorativ auf jedem Pfannkuchen anrichten.