

Trüffel-Butter-Gebäck

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suessspeise

Dessert

Pfannkuchen

Orange

40 g Mandeln, gehobelt
40 g Mehl
1/4 l Milch
1 pn ;Salz
1 pn Zuckr
6 md Orangen
1 tb Orangenschale, abgerieben
80 g Puderzucker
100 g Butter
1 tb Zitronensaft
2 Eier
Fett für die Form
100 g Creme fraiche
2 Eigelb

* QUELLE

-essen & trinken 2/83

-erfasst von Petra Holzapfel

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mehl mit Milch, Salz, Zucker und Mandeln verrühren. Den Teig ungefähr 30 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Hälfte der Orangen über einer Schüssel wie einen Apfel schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Den aufgefangenen Saft mit der abgeriebenen Orangenschale verrühren und mit dem Saft der restlichen Orangen auf 1/4 l (bezogen auf 8 Crepes) auffüllen. Den Puderzucker in einer Pfanne karamelisieren lassen, 1/5 der Butter einrühren und vorsichtig mit dem Orangensaft ablöschen. Den Zitronensaft zugeben und alles zu einer dicklichen Sauce einkochen. Dann die Orangenfilets (ein paar Filets zum Garnieren zurückbehalten) hineingeben und den Topf beiseite stellen. Die Eier unter den Crepesteig rühren und jeweils in 10 g Butter Crepes backen. Jede Crepe einmal überklappen, mit 2 El der vorbereiteten Orangensauce füllen, nochmals überklappen und in eine gefettete, feuerfeste Form legen. Die Creme fraiche mit dem Eigelb verquirlen und gleichmäßig über die Crepes verteilen. Unter dem vorgeheizten Grill 2-3 Minuten überbacken. Mit den restlichen Orangenfilets garnieren und heiß servieren.