



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger

Pfannkuchen mit Honig und Zimt an Orangenspalten

ZUTATEN

Pfannkuchen:

3 Eier

300g Milch

30g Zucker

250g Mehl

Zusätzlich:

Honig

1 Orange

Puderzucker

Zimt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten glattrühren. Pfanne mit etwas Öl oder Butterfett auf 2/3 der Maximaltemperatur vorheizen. Von der Menge ca. eine Suppenkelle Teig in die Pfanne geben und bis zum Rand verteilen. Wenn der Teig nicht mehr flüssig ist mit dem Pfannenwender den Pfannkuchen umdrehen und noch eine Minute backen/braten.

Wenn alle Pfannkuchen fertig sind flüssigen Honig darauf verteilen, mit einem Sieb den Zimt darüber stauben und dann die Pfannkuchen einrollen.

Wer möchte kann den eingerollten Pfannkuchen in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und diese auf dem Teller im Halbkreis drapieren. (Alternativ einfach als Rolle auf den Teller legen)

Die Orange schälen und entweder einfach in einzelne Spalten zerteilen oder mit dem Messer Orangenfilets rausschneiden.

Diese neben den gerollten Pfannkuchen auf den Teller legen, bzw. In den Halbkreis aus Pfannkuchen-Scheiben, etwas Puderzucker darüber streuen und schon ist man fertig. Sehr simpel und trotzdem lecker.