

Palatschinke mit Orangen und Käuter-Karamell

Dessert

Früchte

Herbst

Obst

Österreichisch

Palatschinken

Schnelle Küche

Sommer

Vegetarisch

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Kaiser Brust Caramellen® im Mörser zerkleinern und mit dem Wasser zu einem Sirup kochen. Den Sirup lauwarm bereitstellen. Die Orangen schälen, filetieren und die Orangenfilets und den Orangensaft in den Bonbon-Sirup legen und ziehen lassen. Etwas Minze für die Dekoration vorbereiten, restliche Minze fein schneiden und zum Sirup geben.

Das gesiebte Mehl, aufgeschlagene Eier mit einem Teelöffel Salz und einem Teelöffel Staubzucker zu einem glatten Palatschinkenteig verrühren.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butterschmalz in der Pfanne verteilen und den Teig mithilfe einer Schöpfkelle dünn einfließen lassen. Die Palatschinke anbacken, wenden, dann aus der Pfanne heben. Weitere 3 Palatschinken zubereiten und auf einem Teller bereitstellen.



Zutaten

10 Stück Brust Caramellen®

vom Bonbonmeister® Kaiser

150 ml Wasser

4 Orangen

1 Bund frische Minze

120 g Mehl

4 Eier

1/4 l Milch

Salz, Staubzucker

60 g Butterschmalz

1 EL gehackte Pistazien