



Gefüllte Pfannkuchentäschchen mit Vanille-Apfel-Kompott auf Orangen – Karamellsauce

Pfannkuchen

3 Eier, 100g Mehl, ¼ Tl Salz, 100 ml Milch, 25 g geschmolzene Butter, 1 Päckchen Vanillezucker oder 2 cl Orangenlikör oder einen anderen Likör, je nach Geschmack.

In einer Schüssel Eier, geschmolzene Butter, Mehl und Salz mit dem Schneebesen gründlich vermischen. Die Milch und den Orangenlikör zugeben. Den Teig durch ein feines Sieb gießen und 15 Minuten ruhen lassen.

Apfelkompott

4 Äpfel, 1 Päckchen Bourbon Vanille, 60g Butter, 40 g Zucker, Likör nach Wahl.

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Zucker und der Butter kurz dünsten. Dann alles zu einen groben Muss pürieren, den Likör dazu geben und nochmals kurz aufkochen lassen

Orangen-Karamellsauce

3 Orangen, 50g Butter, 12 Zuckerwürfel

Die Orangen waschen. Die Zuckerstücke kräftig auf der Orangenhaut reiben und anschließend mit der Butter in einer Pfanne karamellisieren. Mit dem Saft der Orangen ablöschen und ca. 10 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen.

Aus dem Pfannkuchenteig mit etwas Öl dünne, kleine Pfannkuchen backen (mindestens 12 Stück).

Auf jeden Pfannkuchen in der Mitte einen El Apfelkompott geben und wie ein Säckchen zubinden.

Die Orangen-Karamellsauce auf 4 Teller verteilen, die Pfannkuchensäckchen draufstellen und dekorieren.