

Arabische Mini-Pfannkuchen

Für zwei Personen

125 g Mehl	1 TL Backpulver	125 g Zucker
2 EL Speisestärke	1/2 Pck. Vanillezucker	1 Zitrone
225 ml Milch	100 ml Sahne	2 EL Rosenwasser

Das Mehl mit einem halben Teelöffel Backpulver, einem Esslöffel Zucker, einem Esslöffel Rosenwasser, 75 Milliliter Milch und 50 Milliliter Wasser vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in einer Pfanne ohne Fett zu kleinen Pfannkuchen ausbacken. Für die Füllung die restliche Milch, die Sahne, die Speisestärke und den Vanillezucker miteinander vermengen und aufkochen lassen. Solange rühren, bis eine feste Masse entsteht. Für den Sirup den restlichen Zucker mit 75 Milliliter Wasser vermischen und aufkochen. Die Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft und das restliche Rosenwasser zugeben. Die Pfannkuchen mit dem Pudding füllen und einrollen. Das Ganze mit dem Sirup beträufeln und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 23. August 2012