

Crêpe à l'orange

Für zwei Personen

6 Orangen	125 g gemischte Beeren, TK	125 g Mehl
125 g Butter	1 EL Zucker	2 EL Puderzucker
2 Eier	250 ml Milch	2 EL Akazienhonig
1 TL Anispulver	1 Prise Salz	Butter

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker mischen. Die Milch dazugeben und mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät glattrühren. Danach die Eier und die flüssige Butter unterziehen. Eine kleine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Vier Orangen auspressen und 300 Milliliter Saft in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Den Akazienhonig mit dem Anispulver verrühren und mit dem Orangensaft vermengen. Die restlichen Orangen schälen, filetieren, mit den Beeren in den Orangensirup geben und etwa zehn Minuten darin ziehen lassen. Die fertigen Crêpes dünn aufrollen oder einfach zusammenfalten, mit den Orangenfilets und den Beeren füllen und mit Puderzucker bestäubt servieren

Erdal Yegin am 21. November 2014