

## Gefüllte Pfannkuchen mit Röstmandeln

### Für 2 Personen

25 g Mandelblättchen	165 ml Milch	1 Ei
1 Mango (Papaya, Ananas)	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	80 g Weizenmehl (405)
1 kleine Prise Salz	1 EL Butter	1 EL Zucker

Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten und abkühlen lassen. Milch, Mehl, Ei und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Dann nacheinander in zwei Pfannen jeweils in etwas Butter insgesamt vier dünne Pfannkuchen backen und auf ein Kuchengitter legen.

Mango oder Ananas waschen, vierteln, Kern entfernen bzw. Schälen und in einen Topf geben. Zucker mit Vanille oder Zimt vermischen, über die Fruchtwürfel streuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren.

Die heißen Früchte auf die Pfannkuchen verteilen, geröstete Mandelblättchen darüber streuen und aufrollen. Die gefüllten Pfannkuchen auf zwei Teller setzen und genießen.

Christian Henze am 08. März 2019