

Rezept

Lebkuchen-Orangen-Crêpes

Ein Rezept von Lebkuchen-Orangen-Crêpes, am 27.04.2024

Zutaten

80 g Mehl	Salz
1 TL Lebkuchengewürz	30 g Zucker
150 ml Milch	2 Eier
2 EL zerlassene Butter	4 Orangen
1 EL Honig	1 - 2 EL Pistazienkerne
Butter zum Backen	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 14 g F, 9 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Mehl, 1 Prise Salz, Lebkuchengewürz und Zucker mischen und mit der Milch glatt rühren. Eier und Butter unterrühren. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. 3 Orangen dick schälen und die Filets herauslösen. Übrige Orange auspressen, Saft mit Honig aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Über die Orangenfilets gießen.
2. Teig durchrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und dünn mit Butter ausstreichen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und nacheinander 8 dünne Crêpes backen. Im Ofen bei 80° warm halten. Crêpes mit Orangensalat anrichten, mit Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.