

# Pfannkuchen Rezepte

## Pfannkuchen Im Karamellkleid

Anzahl: 2 -3 Portionen

Gattung: Backen, Nachtisch, Pfannkuchen

---

100 g Mehl  
2 Eier  
1/8 Liter Milch  
1 Msp. Salz

2 Essl. flüssige Butter  
1 Essl. Butter, geklärt, zum  
- Ausbacken

### Füllung:

100 g trockener Quark  
1 Orange, Saft und Abrieb  
1 Essl. Grand Marnier (nicht für

- Kinder)  
2 Essl. Puderzucker

---

Mehl, Eier, Milch, Salz und flüssige Butter verrühren. Möglichst mit einem Handmixer aufschlagen - das macht den Teig luftiger und die Butter sorgt dafür, dass die Pfannkuchen locker und leicht aufgehen. Kleine Pfannkuchen ausbacken.

### Füllung:

Alles gut verrühren und auf die Pfannkuchen geben, zusammenklappen, dick mit Puderzucker bestreuen und mit der Lötlampe oder unter der Grillschlage karamellisieren. Als Garnitur kann man gebratene Orangenscheiben dazu reichen.