

Marzipancrepes mit Mandarinen

Zutaten

2 mittelgroße Eier
100ml Mineralwasser
1 Zimtstange
1 Prise Salz
125g Marzipan-Rohmasse
50g Zucker
100g Mehl
50g Schlagsahne
2 EL Orangenlikör
1 Päckchen Soßenpulver Vanille-Geschmack
2 Mandarinen
20g Butter
1EL Puderzucker
1 TL Zimt
275ml Orangensaft
200ml Milch

Zubereitung

Eier und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und die Hälfte des Soßenpulvers mischen, auf die Eier sieben und unterrühren. Milch und Mineralwasser zufügen und unterrühren. Den Teig ca. 20 min. Quellen lassen. Inzwischen Marzipan und Sahne zu einer cremigen Masse verrühren. Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Das restliche Soßenpulver mit 4EL Orangensaft verrühren. Restlichen Orangensaft, Zimtstange und Zucker aufkochen lassen. Soßenpulver einrühren, nochmals aufkochen und Likör hinzugeben.

Mandarinscheiben vorsichtig unter die Soße heben.

Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander 4 dünne Crêpes backen. Marzipanmasse dünn auf die Crêpes streichen, aufrollen, halbieren und nach Belieben in Scheiben schneiden. Mandarinen-Orangensoße und je einen Crêpes auf 4 Teller verteilen. Mit Puderzucker und Zimt bestäuben.